

## MORELLINO DI SCANSANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA GARANTITA

Vitigno: Sangiovese

Tipologia del terreno: Profondo, con sabbie grossolane e argille profonde, ricco di scheletro, ben drenato.

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità dell'impianto: 5.000 viti per Ettaro

Resa in uva: 90,00 ql/ha

Vendemmia: Fine settembre

Pigiatura: Diraspatura con parziale rottura degli acini.

Tipo di pressa: Pneumatica

Fermentazione: In acciaio inox a temperatura controllata.

Temperatura: 27° - 28°C

Durata: 7 giorni

Macerazione sulle bucce: Durante la fermentazione alcolica.

Fermentazione malolattica: Svolta naturalmente in acciaio.

Affinamento: In acciaio

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Profumi di frutta rossa e viola con note speziate in chiusura.

Sapore: Vino con tannini ben bilanciati, morbidi e persistenti. La freschezza di questo vino lo rende di piacevole bevibilità.

Gastronomia: Particolarmente adatto a piatti di salumi e formaggi e piatti di carne.

Temperatura iniziale di servizio: 15°-16°C

