



TERRE *d*i FIORI

Maremma - Grosseto (GR), ITALIA

## Morellino di Scansano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



**DENOMINAZIONE:** Morellino di Scansano DOCG

**VITIGNI:** Sangiovese

**ZONA DI PRODUZIONE:** Grosseto

**REGIONE:** Toscana

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato

**SESTO D'IMPIANTO:** 3,00 m x 0,80 m

**PRODUZIONE PER HA:** 7.000 kg

**NUMERO BOTTIGLIE:** 20.000

**VINIFICAZIONE:** macerazione e fermentazione di 10-12 giorni con leggere follature e rimontaggi brevi in tini di acciaio.

**AFFINAMENTO:** fermentazione malolattica in cemento poi affinamento 6 mesi in bottiglia.

**GRADI ALCOLICI:** da 13,5 a 14,5 %

**COLORE:** rosso rubino profondo, intenso e consistente.

**PROFUMI:** impatto olfattivo di buona complessità, frutta rossa soprattutto amarena, lamponi e gelsi, floreale con classico sentore di rose. Nel finale si aprono note mentolate e di erbe aromatiche in particolare sentori di salvia.

**SAPORE:** intenso all'assaggio, vino di ottima persistenza gusto-olfattiva. Tannini setosi ed una costante vena vegetale.

E' equilibrato ed elegante.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14-16 gradi



**COSTA**

TENUTE

