



TERRE di FIORI

Maremma - Grosseto (GR), ITALIA

## VENTAIO - 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:** 5.500 kg

**NUMERO BOTTIGLIE:** 5.000

**VINIFICAZIONE:** macerazione e fermentazione di 14-15 giorni con leggere follature e rimontaggi brevi in tini di acciaio.

**AFFINAMENTO:** prima acciaio, poi fermentazione malolattica in cemento ed infine affinamento 6 mesi in bottiglia.

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

**COLORE:** rosso rubino limpido e consistente.

**PROFUMI:** impatto olfattivo intenso e complesso. Frutta nera e rossa soprattutto prugne ed amarene mature, floreale, peonia e rosa rossa, ed ancora note di borotalco mentolato, note balsamiche con finale di macchia mediterranea.

**SAPORE:** al palato risulta intenso, morbido, trama tannica elegante con buona struttura. E' un Morellino diverso dal solito con una nota di surmaturazione ed una notevole complessità gustolfattiva.

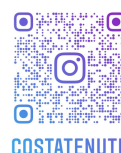
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14-16 °C



**COSTA**

TENUTE

Phone: +39 0521 786870; info@tenutecosta.it; www.tenutecosta.it



COSTATENUTE