



MORELLINO DI SCANSANO DOCG

Zona di produzione: Località Cavallini, Manciano (Gr)

Uvaggio: Sangiovese raccolto a mano in cassette nella Vigna di Giovanni

Terreno: argilla medio impasto mediamente ricco di scheletro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità dell'impianto: 4000 viti per ettaro

Resa in uva: 2 kg per pianta

Vendemmia: fine Settembre

DATI ANALITICI:

Gradazione alcolica: 14 % vol

Acidità totale: 5,50 gr/lit

Ph: 3,65

Zuccheri residui: 1,15 gr/lit

Vinificazione: fermentazione spontanea condotta con lieviti autoctoni in tini di acciaio

Affinamento: acciaio e botte grande

Colore: rubino brillante

Profumo: ciliegia e frutti rossi in genere, presenta complessità dovuta a note di spezie

Sapore: fresco e persistente, con tannini morbidi

Abbinamenti: primi piatti della tradizione maremmana, carni rosse, formaggi a media stagionatura