

# MORELLINO

## Morellino di Scansano DOCG

Questo Morellino apre al naso con note di piccoli frutti di bosco rossi e neri inframmezzati a note di ciliegia e melograno oltre che a profumi di violetta fresca e pepe nero. Al palato, si offre morbido e di buon corpo con tannini vivaci ma ben integrati e una piacevole freschezza; sfoggia una beva agile, ma non banale, che ben può accompagnare piatti quali la classica bistecca toscana o i picci al ragù bianco così come delle pappardelle col ragù di lepre

vitigno: sangiovese (85%) e syrah (15%)

suoli: sabbiosi con buona presenza di scheletro ricco di galestro

esposizione dei vigneti: nord-est

quota: 150m s.l.m.

estensione dei vigneti: 7,5ha

anno di impianto: 1998/2019

sistema di allevamento: guyot

numero piante per ettaro: 4600

resa di uva per ettaro: 70q

vendemmia e vinificazione: l'uva è raccolta manualmente in piccole cassette nella prima metà di settembre; alcune parcelle sono vendemmiate in leggero anticipo per preservare l'acidità delle uve, altre più tardivamente per garantirne la migliore maturità fenolica. La temperatura dei grappoli è portata, tramite uno stoccaggio in cella frigo, a circa 12°C. Una volta diraspate ma non pigiate, le uve sono poste in vasche di acciaio per svolgere una prima macerazione a freddo di due o tre giorni a cui segue la fermentazione spontanea della durata di circa sette giorni. La fermentazione malolattica e il successivo affinamento avvengono in vasche di cemento vetrificato dove il vino rimarrà sino a marzo, al momento dell'imbottigliamento; prima della sua messa in vendita, il vino riposerà per un mese in bottiglia.

percentuale di alcol in volume: 14

temperatura di servizio consigliata: 16-18°C



podere casina 

rahel kimmich e marcello pirisi s.s.a.

piagge del maiano

58040 istia d'ombrone, grosseto

ITALIA, tel./fax +39 3337872218

info@poderecasina.com