



www.serpaia Maremma.it
info@serpaia Maremma.it

Serpaia Fonteblanda (GR)
Maremma Toscana - Italy

T. +39.0461.650129
F. +39.0461.650043



Dono
Morellino di Scansano
DOC Riserva

Vitigno
Sangiovese

Zona di Produzione
Toscana, Maremma, area a D.O.C. del Morellino di Scansano.

Vigneti
In parte presenti da molti anni e in parte di nuova costituzione. Nuove barbatelle sono state ottenute da una selezione di piante-madri dei vigneti storici esistenti in zona. Questa ricerca tutela e valorizza la biodiversità e il mantenimento delle caratteristiche morfo - genetiche locali.

Resa per Ettaro
1,8 Kg. per ceppo per una produzione di 65 Hl/ettaro.

Vendemmia
Manuale con selezione sul campo dei grappoli migliori ed esclusione di quelli non perfettamente maturi o integri.

Vinificazione e affinamento
Lungo periodo di contatto con le vinacce anche dopo la fermentazione alcolica per favorire l'estrazione delle componenti polifenoliche dolci del Sangiovese. Un vino pieno e strutturato come "Dono" arricchisce la sua personalità senza perdere gli aromi fruttati con una maturazione in legno di taglio piccolo (barriques) per 12 mesi, seguita da un'elevazione finale di 8 mesi in grandi botti di rovere. L'affinamento finale di ca. 4 mesi avviene in bottiglia.

Caratteristiche
Nei suoi tratti esprime in pieno la tipicità del Morellino, raffinato componente della grande famiglia del Sangiovese. Presenza netta di frutta a bacca rossa come la ciliegia ed il ribes nei profumi. Al palato il vino si presenta con un gusto pieno e suadente ed una struttura tannica, armonica e rotonda. Un vino che coniuga la forza all'eleganza in un equilibrio che affascina.

Abbinamenti
Su cacciagione, arrosti e formaggi stagionati.

Dati analitici
Alcool: 13,00 %
zuccheri: 1,80 g/l.
Acidità: 5,50 g/l.
Estratto: 32,00 g/l.

Produzione annua
25.000

Export
60%

Temperatura di conservazione
16° C

Servizio
18° - 20° C

Invecchiamento
8 anni