



www.serpaiamaremma.it
info@serpaiamaremma.it

Serpaia Fonteblanda (GR)
Maremma Toscana - Italy

T. +39.0461.650129
F. +39.0461.650043



MORELLINO DI SCANSANO DOC

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
Ca. 2,0 Kg. per ceppo per una produzione di ca. 70 Hl/ettaro

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

Vinificazione e affinamento
Alla pigiatura soffice delle uve vinificate separatamente, segue la fermentazione in acciaio inox. Affinamento per otto mesi in grandi fusti di rovere di Slavonia e per due altri mesi in bottiglia.

Caratteristiche
Colore rosso rubino intenso.
Profumo che accenna alla viola e ricorda con nettezza la ciliegia e i frutti di sottobosco. Sapore asciutto molto armonico, caldo, pieno e avvolgente. I tannini sono morbidi e gradevoli e conferiscono ottima struttura e longevità al vino.

Abbinamenti
Vino armonico e fruttato adatto sia alla selvaggina nobile che ai formaggi stagionati. L'utilizzo su pesce saporito può dare nuove, suggestive sensazioni.

Dati analitici
Alcool: 13,00 %
Zuccheri: 1,70 g/lit.
Acidità: 5,50 g/lit.
Estratto: 30,00 g/lit.

Produzione annua
40.000

Export
60%

Temperatura di conservazione
16° C

Servizio
18-20° C

Invecchiamento
5 anni