

# DONO



## Morellino di Scansano DOC Riserva

**Vitigno:** Sangiovese 100%.

**Zona di Produzione:** Toscana, Maremma, area a DOC 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 morfogenetiche 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.

## Morellino di Scansano Doc Riserva

**Rebsorten:** Sangiovese 100%.

**Anbauggebiet:** Toskana, DOC-Zone Morellino di Scansano.

**Weingut:** Das Maremma-Weingut Serpaia verfügt über 30 Hektar erstklassiger Lagen mit südlicher Ausrichtung. Gepflanzt wurden ausschließlich Rebsorten, die sich optimal für dieses Terroir eignen, darunter die berühmteste toskanische Sorte Sangiovese, die Bestandteil aller großen Rotweine der Region ist. Hervorragende Anbaubedingungen bieten unsere Weinberge auch für die beiden seltenen Sorten Alicante und Ciliegiole, die ausgezeichnet als Cuvéepartner mit dem Sangiovese harmonisieren.

**Ertrag pro Hektar:** Nach einer Ertragsreduzierung im Sommer können wir 65 hl/ha erst-klassiges Rebgut ernten.

**Lese:** Wir setzen auf schonende Handlese, wobei die Trauben nochmals sorgfältig selektioniert werden.

**Ausbau:** Für diese Cuvée wählen wir einen 30-tägigen Maischekontakt, um die gewünschten milden Tannine auszulösen. Nach einer Reifezeit von 1 Jahr in leicht getoasteten Barriques und 8 Monaten in großen Eichholz fässern werden nur die besten Fässer für die Cuvée verwendet. Danach reift der Wein noch 4 Monate in der Flasche.

**Degustationsnotizen:** Der intensiv rubinrote Wein weist im vielschichtigen Bukett Aromen von Kirsche und Johannisbeeren auf sowie feine würzige Anklänge mit blumigen Nuancen. Am Gaumen präsentiert er sich mit dichter Frucht und einer harmonisch eingebundenen Tanninstruktur, die eine angenehme Weichheit verleiht. Ein Wein mit kraftvoller, dabei sehr eleganter Präsenz und lange anhaltendem Nachgeschmack. Empfehlenswert ist das Dekantieren 1-2 Stunden vor dem Trinken.

**Speiseempfehlung** Der Wein passt hervorragend zu Wildgerichten, gegrilltem Fleisch und gereiften Käsesorten.

## Morellino di Scansano Doc Riserva

**Varietal profile:** Sangiovese 100%.

**Cultivation area:** Tuscany, DOC-area Morellino di Scansano.

**Vineyard:** The Maremma Vineyard Serpaia comprises 30 hectares in an unmatched position with southern orientation. We exclusively planted grape species that optimally grow on this terroir, among them the most famous Tuscan species Sangiovese, which is part of all the important red wines of the area. Our vineyards also offer excellent cultivation conditions for the two rare varieties Alicante and Ciliegiole, which blend wonderfully with Sangiovese in the cuvée.

**Yield per hectare:** After cluster thinning in the summer we were able to harvest 65 hectolitres of first-class grapes per hectare.

**Picking:** The grapes were hand-picked and carefully selected in the process.

**Production:** For this cuvée we chose a fermentation period of 30 days on the skins, in order to free the sought-after mild tannins. After 1 year ripening period in lightly toasted barriques and 8 months in big oak barrels, only the best barrels were used for the cuvée. Finally, bottle aging took place for another 4 months.

**Description:** The intensely ruby-red wine has a complex bouquet with aromas of cherries and red currants as well as a delicate earthiness with flowery hints. It has a densely fruity mouthfeel with harmoniously bound tannins, which impart a pleasant softness. A wine with a strong but very elegant presence and a long finish. It is recommended that this wine is decanted 1-2 hours prior to drinking.

**Food recommendations:** Venison, grilled meat and tangy cheese.

## Dati analitici/Analysewerte/Chemical analysis

Alcool/Alkohol/Alcohol:	13,00	%
Zuccheri/Restzucker/Residual sugar:	2,50	g/Lt.
Acidità/Säure/Total acidity:	5,30	g/Lt.
Estratto/Extrakt/Extract:	29,00	g/Lt.
Servizio/Ideale Genusstemperatur/Recommended serving temperature:	18-20	°C
Invecchiamento/Lagerfähigkeit/Ageing potential:	6	anni

