

MORELLINO DI SCANSANO



Morellino di Scansano D.O.C.G.

Vitigno: Sangiovese 100%.

Zona di Produzione: Toscana, Maremma, area a D.O.C.G. 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 Kg. per ceppo per una produzione di ca. 80 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.

Morellino di Scansano D.O.C.G.

Rebsorten: Sangiovese 100%.

Anbaugebiet: Toscana, Maremma, D.O.C.G.-Zone Morellino di Scansano.

Weingut: Teilweise alte und teilweise neu angelegte Weinberge. Die neuen Rebstöcke wurden mit der Methode "selezione massale" ausgewählt, d.h. es wurden Ableger von besonders regionstypischen alten Pflanzen aus historischen Weinbergen ausgesucht. Dieses Verfahren stellt eine gewisse Vielfalt von Eigenschaften und eine besondere Typizität sicher.

Ertrag pro Hektar: Es werden ca. 2 Kg. Trauben pro Rebstock gelesen, um einen Ertrag von 80hl./ha zu erreichen.

Lese: Wir setzen auf schonende Handlese. Die geeigneten Trauben werden bereits im Weinberg ausgewählt.

Ausbau: Die jeweiligen Rebsorten werden getrennt in Edelstahltanks vergoren. Nach einem ca. 20-tägigen Maischekontakt folgen 8 Monate Reifezeit in großen Fässern aus slawonischer Eiche und weitere 2 Monate zur Verfeinerung in der Flasche.

Degustationsnotizen: Der intensiv rubinrote Wein weist im vielschichtigen Bukett Aromen von Veilchen, Kirschen und Waldfrüchten auf. Am Gaumen präsentiert er sich sehr harmonisch, weich und hinterlässt einen warmen Eindruck. Die weichen Tannine verleihen dem Wein eine gute Struktur und einen lang anhaltenden Nachgeschmack.

Speiseempfehlung: Der Wein passt hervorragend zu Wildgerichten, gereiftem Käse und auch zu kräftigem Fisch.

Morellino di Scansano D.O.C.G.

Varietal profile: Sangiovese 100%.

Cultivation area: Tuscany, Maremma, the D.O.C.G.-region of Morellino di Scansano.

Vineyards: Old vineyards and newly planted vineyards. New cuttings were obtained by a selection of mother plants from the old vineyards already extant in the area. This research protects and enhances the biodiversity and the maintenance of the local morphogenetic characteristics.

Yield per hectare: 2 kg. per vine for a production of 70 hectoliters per hectare.

Picking: Handpicking of the best grapes.

Production: Each variety is picked separately, gently crushed and fermented in stainless steel tanks. Subsequent ageing for eight months in barrels of Slavonian oak and bottle ageing for two months.

Description: Intense ruby-red colour. Its complex bouquet is subtly reminiscent of violets and cherries. Very harmonious, warm and full-bodied. The tannins are soft and pleasant and impart an optimal structure and long finish.

Food: recommendations This elegant and fruity wine is ideally suited for venison and aged cheese. With flavourful fish it can give rise to new, suggestive sensations.

Dati analitici/Analysewerte/Chemical analysis

Alcool/Alkohol/Alcohol:	13,00 %
Zuccheri/Restzucker/Residual sugar:	1,70 g/lt.
Acidità/Säure/Total acidity:	5,50 g/lt.
Estratto/Extrakt/Extract:	30,00 g/lt.
Servizio/Ideale Genusstemperatur/ Recommended serving temperature:	18-20 °C
Invecchiamento/Lagerfähigkeit/Ageing potential:	5 anni

