

MORELLINO DI SCANSANO

D.O.C.G.
SANGIOVESE 90% - MERLOT, SYRAH 10%


.75 L .375 L



La prima bottiglia di Morellino di Scansano Moris risale al 1981, pochi anni dopo la nascita della DOC avvenuta nel 1978.

Il vino cresce su suolo sabbioso, che porta nel bicchiere un vino dal tannino morbido ed elegante. Le sue note di frutta rossa, tipiche del Sangiovese, presente per un 90% circa, danno al vino piacevolezza e freschezza. Bevuto fresco è ottimo anche come aperitivo.

PRODUZIONE

Epoca di vendemmia: ultime due settimane di settembre e prima settimana di ottobre. Vinificazione in vasche inox con controllo della temperatura tramite due rimontaggi al giorno per un periodo di macerazione di quindici giorni. Il vino viene imbottigliato dopo 4 mesi, senza nessun passaggio in legno, e subisce un ulteriore affinamento di almeno due mesi, prima di essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso porpora luminoso
Bouquet: ricco e affascinante, vive di profumi di lampone, ciliegia, ribes, chiodi di garofano
Gusto: equilibrato, morbido, tannino setoso
Abbinamenti: piccione al tegame

Our first bottle of Morellino di Scansano dates back to 1981, only a few years after the DOC had been created in 1978.

This wine gets its flavour from the sandy soil on which the vines grow and the final result, in the glass, is an elegant wine with soft tannins. Made by 90% Sangiovese, this wine is fresh and pleasant with notes of red fruit, typical of this grape. Excellent as an aperitif if served chilled.

PRODUCTION

Harvest time: last two weeks of September and first week of October. Fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks. Pumping over twice a day for a period of 15 days maceration. It is bottled barrel passage after four months, without. It undergoes a further refinement lasting at least two months before being put on the the use of going to market.

ORGANOLECTIC CHARACTERISTICS

Color: bright purple-red
Bouquet: rich and fascinating, alive with aromas of raspberry, cherry, currants, and cloves
Taste: balanced, soft, silky tannins
Suggested Food Pairings: mild fowl like pigeon or baked chicken