

MORELLINO DI SCANSANO DOCG BIO



Classificazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Zona di Produzione: Poderone Magliano (Grosseto)

Uve: Sangiovese 90% - Merlot 10%

Sistema di Allevamento: Cordone speronato.

Densità Di Impianto: 5000 ceppi per Ha.

Resa per Ettaro: 60/70 Ql. Per Ha.

Caratteristiche del Terreno: Argilloso ricco di minerali e calcare.

Epoca di Vendemmia: Settembre, manuale in cassette.

Vinificazione: Fermentazione in acciaio inox 18 giorni a 26° C.

Affinamento: In vasche di acciaio inox per 8 mesi ed in bottiglia minimo 3 mesi.

Conservabilità: 5 -6 anni

Note di Degustazione: Di colore rosso rubino, al naso esalta profumi di frutti rossi ed una nota intensa di speziatura. In bocca il vino possiede una bella articolazione, da cui emerge un frutto vivace

Gradazione Alcolica: 14% Vol.

Acidità Totale: 5,6 g/l

Temperatura di Servizio: 16° - 18° C.

Zuccheri residui: 0,7 g/l

Abbinamenti: Primi piatti di pasta con sughi, carne speziata, grigliate, selvaggina, formaggi di media stagionatura.