

# MORELLINO DI SCANSANO DOCG BIO RISERVA COLLI DELL'UCCELLINA



**Classificazione:** Morellino di Scansano D.O.C.G.

**Zona di Produzione:** Poderone Magliano in Toscana

**Uve:** 85% Sangiovese – 15% Merlot

**Sistema di Allevamento:** Cordone speronato.

**Densità Di Impianto:** 5000 piante per ettaro.

**Resa per Ettaro:** 60/70 Ql. Per ettaro

**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:** 8 mesi in barrique di Allier e minimo 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

**Conservabilità:** 5/6 anni

**Note di Degustazione:** Colore: Rosso rubino intenso, tendente al

granato con l'invecchiamento Profumo: Vinoso, intenso, fine con sentori di frutti rossi maturi. Gusto: Asciutto, austero, caldo, leggermente tannico.

**Gradazione Alcolica:** 14% Vol.

**Acidità Totale:** 5,2 g/l

**Acidità volatile:** 0,36 g/l..

**PH:** 3,5

**Estratto:** 30 g/l.

**Zuccheri residui:** 0,3 g/l.

**Temperatura di Servizio:** 18° C.

**Abbinamenti:** cucina maremmana, fatta di sapori decisi di selvaggina, cinghiale, fagiano, lepre, e i fantastici tortelli e tagliatelle al ragu' di cinghiale.