



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 casette.

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.