



MORELLINO DI SCANSANO

Denominazione Origine Controllata e Garantita

Ottenuto da uve Sangiovese e vitigni di ambiente mediterraneo quali lo Syrah, il Morellino di Scansano “Poggio Morino” si presenta con un colore rosso rubino tendente al granato. Al naso esalta la sua freschezza con note di viola e di frutti rossi maturi, mentre in bocca ha un sapore fragrante, sapido e di buon equilibrio. Le uve raccolte a perfetta maturazione vengono diraspate direttamente dai carri raccolta e successivamente convogliate in serbatoi di acciaio inox dove inizieranno il processo fermentativo. La macerazione dura mediamente 15 giorni, al termine della quale il vino è separato dalle bucce. L’intero processo può contare sulla possibilità di controllo della temperatura che anche nella fase delicata della fermentazione non supera mai i 30°C.

Tipo di Vino: Rosso

Uve: Sangiovese – Syrah

Altimetria: 60 - 150 m s.l.m.

Densità di impianto: 5700 viti/ha

Periodo di raccolta: Inizio settembre

Fermentazione malolattica: Svolta in vasca

Affinamento: 4 mesi in botte di rovere

Affinamento in bottiglia: 3/4 mesi