



MORELLINO DI SCANSANO - RISERVA

Denominazione Origine Controllata e Garantita

Alla Riserva è dedicata la più interessante vigna di Sangiovese che vive su argille e rocce del pliocene. Questa matrice del suolo conferisce profondità e ricchezza al vitigno. L'identità di questa Riserva può inoltre contare su selezionate presenze di Cabernet Sauvignon e Sirah. La perfetta maturazione delle uve permette una fermentazione per macerazione delle uve di almeno tre settimane ed il passaggio totale in barriques per 18 mesi. Nel corso della maturazione, il legno mitiga e ammorbidisce l'esuberanza del vino e contribuisce ad apportare al frutto naturale - prugna e ciliegia - quelle note mentose e balsamiche, che imprimono il fondamentale carattere alla Riserva. L'uscita in degustazione è preceduta da 12 mesi di affinamento in bottiglia in cataste al buio, a temperature controllate in apposite cantine, al fine di permettere un'ulteriore evoluzione ai caratteri organolettici.

Tipo di Vino: Rosso

Uve: Sangiovese – Cabernet - Syrah

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

Densità di impianto: 5700 viti/ha

Periodo di raccolta: Prima decade di settembre

Fermentazione malolattica: Svolta in barrique

Affinamento: 18 mesi in barrique

Affinamento in bottiglia: 12 mesi