

# MORELLINO DI SCANSANO 2021

SCHEMA TECNICA

DOCG ~ Podere 414



*In questi luoghi senza tempo,  
anno dopo anno il sole e il vento  
plasmano i paesaggi e le persone  
in un singolare meccanismo,  
un magico ingranaggio  
che genera un territorio  
unico nel suo genere:  
la Maremma.*



## Data vendemmia

Inizio raccolta 15 settembre, fine raccolta il 15 ottobre. Raccolta effettuata manualmente su tutte le uve.



## Vigneto

22 ettari in conduzione biologica certificata da ICEA. Tutti i vigneti sono allevati con il criterio delle alte densità di impianto (da 5700 a 6500 ceppi/ha), la forma di allevamento prevalente è il doppio Guyot con alcuni appezzamenti ad alberello.



## Uve

85% SANGIOVESE  
15% ALTRI VITIGNI A BACCA ROSSA  
(Ciliegiolo, Colorino, Alicante, Syrah).



## Vinificazione

Metodologia tradizionale, in vasche di cemento termo-condizionate e tinelli tronco conici di legno di piccole dimensioni, per la fermentazione sono impiegati lieviti selezionati, prolungati tempi di macerazione sulle bucce (15-20 giorni) a temperature controllate di 27-29°C. L'estrazione dei polifenoli è ottenuta tramite frequenti rimontaggi alternati a délestages.



## Maturazione ed affinamento

Tutto il vino viene passato in legno per 12 mesi in botti di piccola dimensione (25 hl) e tonneau di 500 l. in rovere francese.



## Imbottigliamento

MAGGIO 2023  
98.000 BOTTIGLIE



## Longevità

Superiore a 10 anni.



## Dati analitici

ALCOOL ..... 14,5  
ACIDITÀ TOTALE ..... 5,45 G/L  
ESTRATTO NETTO ..... 32 G/L  
ZUCCHERI ..... 0,5 G/L



## Analisi organolettica

Rosso rubino intenso e profondo, profumo caratterizzato da aromi primari di frutta rossa che si integrano con percezioni di spezia, discreto il complemento della nota legnosa. Al palato è netto, ampio e rotondo comunque vivace grazie ad una acidità bilanciata. Si tratta di un vino "gastronomico" adatto ad accompagnare nel migliore dei modi la cucina della tradizione toscana ed in particolare della Maremma.

SCARICA IL CERTIFICATO

