

# V. DEL BERSAGLIERE

SCHEMA TECNICA



**MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G. RISERVA 2018, BIO**



*Vino nato in onore di Giuseppe Valiani "Il Bersagliere", nonno di Simone Castelli, colui che ha fondato assieme al nipote e Maurizio Castelli, il Podere 414.*

*Matura in cantina 5 anni, la stessa attesa del Bersagliere prima di riabbracciare la sua famiglia durante la grande guerra.*



## Data vendemmia

Avviene fra l'ultima settimana di settembre e la prima di ottobre.



## Vigneto

Singola parcella di vigneto con superficie di 1,1 ha.



## Uve

100% SANGIOVESE IN PUREZZA



## Vinificazione

Avviene con metodologia tradizionale in vasche di cemento termocondizionate; prolungati tempi di macerazione sulle bucce (21-28 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 aspetta in legno per 36 mesi in tonneau da 500 litri di rovere francese; viene successivamente affinato per 24 mesi in bottiglia.



## Dati analitici

ALCOOL.....14,5



## Imbottigliamento

PRIMA METÀ DI LUGLIO 2021  
2.000 BOTTIGLIE NUMERATE



## Longevità

Superiore a 10 anni.



## Analisi organolettica

Rosso rubino intenso, profondo, brillante; aromi primari di frutta nera e macchia mediterranea che si integrano con percezioni speziate, ben integrato il complemento della nota legnosa. Al palato è netto, ampio, rotondo e molto persistente, con una fitta trama tannica, 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.

Si raccomanda di stappare la bottiglia almeno 30 minuti prima della degustazione, meglio 1 ora prima.

SCARICA IL CERTIFICATO

