

MORELLINO DI SCANSANO

D.O.C.G. 2022, BIO

SCHEDA TECNICA



La raccolta di questa annata è iniziata il nove settembre e si è conclusa il cinque di ottobre.

Le uve integre, la bella stagione e il lavoro dei lieviti sono stati gli attori principali di questa appassionante vendemmia

Spesso i vigneti diventano un inno alla biodiversità in cui specie animali e vegetali convivono in equilibrio grazie alle loro reciproche relazioni; in questi sistemi le api spiccano con il loro volo.



Data vendemmia

Dal 9 settembre al 5 ottobre 2022.
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 tonneaux da 500 l. in rovere francese.



Imbottigliamento

GIUGNO 2024
90.000 BOTTIGLIE



Longevità

Superiore a 10 anni.



Dati analitici

ALCOOL.....	14,5% VOL.
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

