



MORELLINO DI SCANSANO Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Data vendemmia 2019: inizio raccolta al 12 settembre, fine raccolta al 18 ottobre.
Raccolta effettuata manualmente su tutte le uve.

Vigneto (estensione): 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: avviene con metodologia tradizionale, in vasche di cemento termo-condizionate e tinelli tronco conici di legno di piccole dimensioni, per la fermentazione sono impiegati solo lieviti autoctoni (pied de cuve), 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.

Data imbottigliamento e numero bottiglie prodotte: aprile 2021, produzione 80.000.

Longevità annata 2019: superiore a 10 anni.

Dati analitici: alcool 14,5; acidità totale 5,45 g/l; estratto netto 30 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.

PODERE
414

www.podere414.it

Zona Maiano Lavacchio, 10 - 58051 Magliano in Toscana - GR
Tel. 0564 507818 - info@podere414.it