

Podere 414

# MORELLINO DI SCANSANO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOCG Morellino di Scansano

**Zona produttiva** Magliano in Toscana (GR)

**Vitigno** 85% Sangiovese, 15% Ciliegiolo, Colorino, Alicante, Syrah

**Tipologia del terreno** Profondo, con substrato roccioso.

**Sistema di allevamento** Doppio guyot e alberello.

**Vinificazione** Avviene, con metodologia tradizionale, in moderne vasche di cemento e tinelli tronco conici di legno di piccole dimensioni, lieviti autoctoni (pied de cuve), prolungati tempi di macerazione sulle bucce (15-20 giorni) a temperature di 27-29°C. L'estrazione dei polifenoli è ottenuta tramite frequenti rimontaggi alternati a délestages con interventi esclusivamente manuali. Fra le altre pratiche enologiche sono da includere la macerazione carbonica pre fermentativa su varietà precoci come il Ciliegiolo e appassimento su pianta per le varietà idonee (Alicante).

**Invecchiamento** Il vino viene maturato in legno per 12 mesi in botti di piccola dimensione (25 hl) e tonneaux da 500 litri in rovere francese.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino intenso.

**Profumo** Richiami di frutta matura, con note di spezie e legno, derivanti dall'affinamento che si fanno largo dopo qualche minuto.

**Sapore** All'assaggio è rotondo, con un tannino ben levigato e una freschezza che si avverte al sorso.

**Abbinamenti** Ottimo con i primi piatti a base di sughi strutturati o di pasta fresca ripiena di carne, è ideale anche con arrosti di manzo.



MAGLIANO IN TOSCANA / TOSCANA



414



ANNO DI FONDAZIONE | 1998



ENOLOGO | MAURIZIO CASTELLI (enologo)  
SIMONE CASTELLI (enotecnico)



VITIGNI | SANGIOVESE, GRECHETTO,  
TREBBIANO, COLORINO,  
CILIEGOLO, SYRAH, ALICANTE

