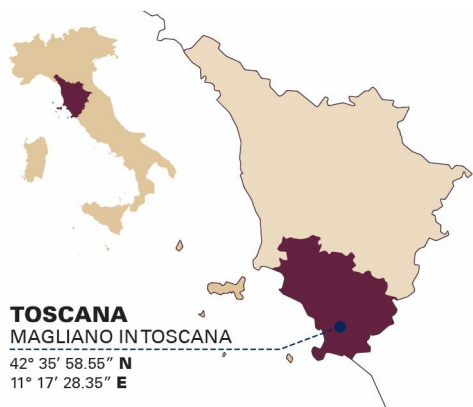


MORELLINO DI SCANSANO

MAGLIANO IN TOSCANA (GR) / **TOSCANA**



L'azienda agricola La Mozza si estende su una superficie di 36 ettari, di cui 16 vitati, situati interamente nel comune di Magliano in Toscana. L'unicità del territorio e delle sue espressioni vinicole nonché la D.O.C.G. Morellino di Scansano sono le principali garanzie produttive fornite a supporto del progetto qualitativo di eccellenza intrapreso dalla cantina. Tutti i vigneti sono stati messi a dimora cercandone la massima ottimizzazione produttivo/qualitativa. L'azienda tara la sua azione produttiva quotidiana sul pieno rispetto dell'impatto ambientale e delle condizioni naturali che la circondano, riportando nei vini tali naturalità e filosofia. Diversi sono i progetti attualmente in essere volti a creare prodotti direttamente collegabili a temi salutistici ed ambientali, con la costante visione di un continuo miglioramento del patrimonio ambientale, attraverso una gestione culturale e di cantina oculata e rispettosa della biodiversità locale oltre che della salute del consumatore finale.



ANNO DI FONDAZIONE
2000



ESTENSIONE TERRITORIO
145 Ha



ENOLOGO
GABRIELE GANDEZ
MAURIZIO CASTELLI



BOTTIGLIE IN UN ANNO
150.000



VITIGNI
SANGIOVESE - SYRAH - ALICANTE
CILIEGILO - CARIGNANO -
MONTEPULCIANO



**VITICOLTURA
BIOLOGICA**



TIPOLOGIA

Vino rosso - Morellino di Scansano DOCG



ZONA DI PRODUZIONE

Montiano, Magliano in Toscana.



VITIGNO

Sangiovese 85%, Syrah 10%, Alicante Bouschet 5%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Medio impasto, ricco di arenaria e scisti calcarei.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva ben matura viene selezionata in vigna, raccolta a mano, pigiadirasparta e condotta in vasche termocondizionate in inox. Dopo l'avvio della fermentazione, la temperatura viene fatta salire gradualmente, fino ad un massimo di 28 °C. La macerazione sulle bucce viene gestita con operazioni quotidiane di rimontaggio breve e soprattutto déléstage e dura circa 20 giorni. Dopo la svinatura il vino inizia la fermentazione malolattica in vasche inox. Affinamento per circa 10 mesi sulle fecce fini. Il 50% in botti grandi di rovere di Slavonia e il restante in inox.



COLORE

Rosso rubino intenso e brillante con riflessi purpurei.



PROFUMO

Aromi molto fruttati, caldi e riccamente speziati, in cui si riconoscono note di mora matura e sfumature di caramello.



SAPORE

I tannini lunghi, importanti e vellutati sono supportati da un ottimo volume e da una piacevole acidità. Finale sapido e minerale, che conferisce eleganza e vivacità al palato.



ABBINAMENTI

Ideale a tutto pasto con piatti di terra della tradizione gastronomica toscana e maremmana.

