

Morellino Di Scansano

Morellino di Scansano DOCG 2013

Poggio Trevalle

Il Morellino Di Scansano Docg Poggio Trevalle è un Morellino che è piena espressione del suo terroir. Vino biologico che affonda le sue radici a Campagnatico, nelle colline che circondano il grossetano, è il risultato dell'attenzione che Umberto e Bernardo mettono nella produzione di ogni vino dell'azienda.

Il risultato è quello di un rosso piacevolmente caldo, avvolgente ed equilibrato frutto di una coltivazione naturale priva di concimi chimici e altri fitofarmaci e dosi di solforosa ben al di sotto dei massimi di legge e lieviti indigeni.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Morellino di Scansano

Denominazione DOCG

Annata 2013

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Toscana

Localizzazione Campagnatico

Certificazione Biologico

Vitigno Sangiovese 90% ;Merlot 7% ;Alicante 3%

Gradazione 14.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino

Gusto Ha gusto di mora e profumi balsamici e di viola, con un finale asciutto e speziato

Profumo Al naso è intenso e complesso, emergono evidenti note fruttate di piccoli frutti rossi e neri; speziate di chiodi di garofano e cannella

Abbinamenti Antipasti di carni rosse, primi con carni rosse, secondi piatti di carni rosse, antipasti di verdura, primi con verdura, secondi piatti di verdura, formaggi di media stagionatura e stagionati

Temperatura di servizio 16°-18°C

DATI DI PRODUZIONE

Epoca vendemmia Metà settembre Sangiovese. Prima settimana di settembre Merlot e Alicante

Vinificazione Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata

Maturazione A fermentazione malolattica svolta, l'elevazione avviene in serbatoi di cemento ed in parte in barriques da 225 lt. al secondo e terzo passaggio

Affinamento Almeno 3 mesi in bottiglia prima della vendita