

L'ANIME A RALLEGRAR 2019

Denominazione: DOCG Morellino di Scansano

Area di Produzione: Pian d'Artino - Saturnia

Vitigno: Sangiovese

Terreno: di matrice arenaria con presenza di scisto ed argilla a medio impasto.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: 6000 piante per ettaro

Superficie complessiva: 3000mq

Resa media per pianta: ca 1kg per ceppo

Produzione complessiva: 20q

Periodo di vendemmia: dalla seconda alla terza decade di settembre. Vendemmia manuale, con selezione rigorosa dei grappoli, trasferimento delle uve in piccole cassette, fermentazione e affinamento in acciaio.

Alcool: 14 % **Acidità totale:** 5% **Ph:** 3,45

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso, bella e sfaccettata concentrazione olfattiva che ben si esprime in toni floreali e fruttati estremamente territoriali. Morbido ed equilibrato, conserva grande freschezza al sorso, il tannino è ben risolto, il finale è lungo e persistente e di ritorno fruttato. Sorprendente la facilità di beva e piacevolezza, che nonostante la notevole struttura lo rendono decisamente versatile negli abbinamenti.

Ottimo per accompagnare ragù, carni rosse, formaggi semistagionati.

Abbinamento regionale consigliato: Tortelli maremmani, polenta con maiale.