



MORELLINO DI SCANSANO

Morellino di Scansano DOCG 2017

Poggio La Luna

Il Morellino di Scansano DOCG prodotto dalla cantina Poggio la Luna, è un vino che rispetta il disciplinare della denominazione d'origine controllata Morellino di Scansano e proviene dal territorio della Maremma Toscana che comprende tutta la fascia collinare tra i fiumi Ombrone e Albegna. Una zona dalle caratteristiche paesaggistiche tra le più suggestive del Centro Italia dove le qualità uniche di un ambiente integro e incontaminato, rispecchiano appieno l'esclusività di questo vino vinificato in purezza con l'omonimo vitigno "Morellino": Il Sangiovese in una delle sue innumerevoli declinazioni territoriali.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Morellino di Scansano
Denominazione	DOCG
Annata	2017
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Scansano
Vitigno	Sangiovese in purezza
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Limpido di colore rosso rubino brillante e intenso.
Gusto	Strutturato ma senza eccessi, Un giusto equilibrio tra tannini ed alcool. Impronta fruttata, tra lampone e ciliegia con spinta di sapidità; ottima persistenza. Un vino con una alta concentrazione di polifenoli
Profumo	Di grande fragranza, con frutto molto presente e complesso
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse arrosto, formaggi stagionati, contorni di funghi arrosto
Temperatura di servizio	18° /20°

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Ovest
Altitudine	270/slm m
Tipologia terreno	Arenario con scheletro
Allevamento	Cordone speronato
Densità impianto	450 piante/HA
Età ceppi	20 anni
Resa per ettaro	70QL
Epoca vendemmia	Tardiva fine settembre
Tipo raccolta	Le uve vengono raccolte a mano di primissimo

mattino quando è ancora buio e le uve rinfrescate dalla notte sono alla giusta temperatura per essere pigiate.

Metodi di difesa Biologico

Vinificazione L'uva diraspata viene sottoposta ad una leggera pigiatura. Fermentazione spontanea (senza uso di lieviti selezionati) a temperatura controllata per 10 giorni. Successiva macerazione per 8 giorni. Durante la macerazione vengono effettuati rimontaggi e follature in modo da incrementare l'estrazione degli aromi. Segue una svinatura con pressatura molto soffice delle vinacce, per evitare estrazioni troppo aggressive. Il vino viene poi sottoposto a travaso per eliminare le fecce più pesanti e

Maturazione 6 mesi in acciaio

Affinamento 3 mesi in barriques - 3 mesi in bottiglia

Solfiti Circa 40mg/L

**Invecchiamento
consigliato** Minimo 1 massimo 10