



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