



RISERVA  
**ROGGIANO** MORELLINO DI SCANSANO  
D.O.C.G.

<b>Uve:</b>	Sangiovese 95%, Merlot 5%
<b>Sistema di allevamento:</b>	cordone speronato
<b>Densità d'impianto:</b>	3500 / 4500 ceppi / ettaro
<b>Tipologia di terreno:</b>	arenareo-limoso
<b>Altitudine:</b>	250 metri s.l.m.
<b>Età dei vigneti:</b>	oltre 25 anni
<b>Epoca di vendemmia:</b>	prima settimana di ottobre
<b>Modalità di fermentazione:</b>	uva selezionata da vigneti particolarmente vocati. Raccolta delle uve a perfetta maturazione fenolica, macerazione a 35°C per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata (max 29°C) e macerazione post-fermentativa sulle bucce per un totale di 12 giorni da inizio fermentazione. La fermentazione malolattica avviene naturalmente pochi giorni dopo la svinatura.
<b>Maturazione:</b>	in barrique di rovere francese da 225 l (20% di primo passaggio, 80% di secondo e terzo) per 12 mesi. Breve passaggio in acciaio.
<b>Affinamento:</b>	in bottiglia per 10 mesi.
<b>Capacità d'invecchiamento:</b>	Morellino di Scansano abbastanza strutturato da bersi preferibilmente dopo 4-8 anni dalla vendemmia.
<b>Descrizione:</b>	rosso rubino concentrato, al naso si presenta con un bouquet elegante, complesso e variegato di frutti scuri, fiori, spezie e sottobosco. All'assaggio è snello, fine, equilibrato. Caldo, fresco e giustamente sapido, mostra tannini rotondi e una bella morbidezza. Finale di ottima persistenza gusto-olfattiva.
<b>Abbinamento:</b>	con arrostiti e brasati, piatti di carne succulenti, formaggi stagionati.
<b>Temperatura di servizio:</b>	16-18°C
<b>Bicchiere ideale:</b>	un ampio calice tipo Bordeaux.

