



VIGNABENEFIZIO

MORELLINO DI SCANSANO

D.O.C.G.

Uve:	Sangiovese 100%
Sistema di allevamento:	cordone speronato
Densità d'impianto:	4000 ceppi / ettaro
Tipologia di terreno:	principalmente arenareo-limoso
Altitudine:	150 metri s.l.m.
Età dei vigneti:	15 anni
Epoca di vendemmia:	fine settembre
Modalità di fermentazione:	uva raccolta a perfetta maturazione fenolica nell'omonimo vigneto. Macerazione a caldo (35°C) per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata (max 29°C) con macerazione sulle bucce. Nel complesso la fermentazione dura 12 giorni. Fermentazione malolattica naturale alcuni giorni dopo la svinatura.
Maturazione:	in barrique di rovere francese della capacità di 225 l, in parte nuove, in parte di secondo passaggio, per 6 mesi.
Affinamento:	in bottiglia per minimo 3 mesi.
Capacità d'invecchiamento:	ottimo da giovane, perfetto 3-4 anni dopo la vendemmia.
Descrizione:	rosso rubino pieno, luminoso. Al naso si susseguono i sentori di rose uniti alla confettura di frutti di bosco, le note di cacao e sottobosco si intrecciano agli accenti speziati e ancora una delicata balsamicità sul fondo. All'assaggio è rotondo, secco, dotato di buona struttura e un carattere definito dai tannini rotondi e da una piacevole sapidità in sottofondo. Ampio e lungo il finale coerente con l'olfatto.
Abbinamento:	con antipasti a base di salumi e formaggi, primi piatti con sughi di carne, carne rossa e cacciagione.
Temperatura di servizio:	16-18°C
Bicchiere ideale:	un ampio calice tipo Bordeaux.

