



RISERVA SICOMORO MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.

| | |
|----------------------------|---|
| Uve: | Sangiovese 100% |
| Sistema di allevamento: | cordone speronato |
| Densità d'impianto: | 3500 ceppi / ettaro |
| Tipologia di terreno: | arenareo limoso, argilloso sotto 1 m di profondità |
| Altitudine: | 300 metri s.l.m. |
| Età dei vigneti: | singola vigna di oltre 30 anni di età |
| Epoca di vendemmia: | prima settimana di ottobre |
| Modalità di fermentazione: | raccolta a perfetta maturazione fenolica. L'uva viene fatta macerare 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. |
| Maturazione: | elevazione in barrique da 225 l di rovere francese (60% di primo passaggio, 40% di secondo) per 15 mesi; segue breve passaggio in acciaio. |
| Affinamento: | 18 mesi in bottiglia. |
| Capacità d'invecchiamento: | il Sicomoro è un Morellino di grande struttura, da bersi preferibilmente dopo 5-10 anni dalla vendemmia. |
| Descrizione: | rosso rubino concentrato, al naso offre grande piacevolezza con le dolci note speziate e fruttate di marasca, frutti di bosco, cannella e vaniglia. Palato pieno, secco, dotato di tannini potenti ma eleganti, bilanciati dal calore alcolico e dalla morbidezza. Assaggio equilibrato e di lunga persistenza dai ritorni fruttati e speziati. |
| Abbinamento: | con arrostiti e brasati, piatti di carne succulenti, formaggi stagionati. |
| Temperatura di servizio: | 18°C |
| Bicchiere ideale: | un ampio calice tipo Bordeaux. |

