

Denominazione	Docg Morellino di Scansano
Zona di provenienza	Scansano, Maremma Toscana, Italia
Varietà	96% sangiovese, 4% ciliegiolo
Bottiglie prodotte	40'000
Alcol	14,50%
Ph	3,52
Formati disponibili	0,750 l e 1,50 l
Data vendemmia	17.09.2012
Additivi enologici	nessuno (i lieviti sono indigeni, le fermentazioni spontanee, solo circa 20 gr/hl di metabisolfito)
Fermentazione	spontanea in acciaio (temperatura < 20 °C)
Macerazione	22 giorni
Affinamento in cantina	24 mesi, di cui una parte in botti di legno da 500 e 600 litri e l'altra in bottiglia.
Filtrazione	nessuna (per questo motivo i vini possono presentare dei sedimenti che sono segno di un vino ricco, vivo e attivo nel suo affinamento/invecchiamento)
Possibilità di invecchiamento	8/12 anni dalla vendemmia
Abbinamenti	stinco di vitello arrosto, picci con salsiccia e funghi

Alla vista è limpido, di un vivo rosso rubino. Al naso si presenta intenso e persistente, fine, piuttosto ampio, e rivela una raffinata espressione fruttata di amarena e mora arricchita da tocchi di cannella, rosa, caramella inglese e mirto, con note di chinotto e viola, con una leggera nota balsamica. Fresco e piacevole in bocca, dal gusto è equilibrato con componenti ben integrate e misurate di frutta rossa matura e spezie con ciliegia nel finale. I tannini sono fini, maturi ed eleganti. Per quanto riguarda l'evoluzione si tratta di un vino equilibrato, ma ancora giovane, con ampia possibilità di invecchiamento.

Roccapesta è il vino e Roccapesta è l'azienda agricola. Questa identità di nomi è voluta e segna la ferma intenzione di avere questo vino come simbolo dell'intera azienda. Ogni anno proviamo a produrre un Morellino di Scansano che sappia esprimere al massimo l'annata. Per questo motivo è un Morellino che ogni anno è diverso dal precedente