

Denominazione	Docg Morellino di Scansano Riserva
Zona di provenienza	Scansano, Maremma Toscana, Italia
Varietà	100% sangiovese, single vineyard, vigne vecchie.
Bottiglie prodotte	5'000
Alcol	14,50%
Ph	3,51
Formati disponibili	0,750 l e 1,50 l
Data vendemmia	21.09.2009
Additivi enologici	nessuno (i lieviti sono indigeni, le fermentazioni spontanee, solo circa 20 gr/hl di metabisolfito)
Fermentazione	spontanea in tini di legno (temperatura < 29 °C)
Macerazione	25 giorni
Affinamento in cantina	48 mesi, di cui una parte in botti di legno da 2'500 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)
Data imbottigliamento	28.6.2012
Data commercializzazione	1.3.2014
Possibilità di invecchiamento	8/12 anni dalla vendemmia
Abbinamenti	Pernici in terracotta.

Manto rubino dai riflessi granati. Bouquet sfumato di matrice minerale, con note di sottobosco, pepe, prugne secche e more. Buona stoffa al palato caratterizzata da una struttura potente, dai piacevoli toni varietali. Finale sapido e piacevolmente amaricante. Tannino fitto e elegante. Finale lungo.

I Calestaia è il mio sogno personale. La mia passione è per il sangiovese, uva in grado di dare vini di altissima eleganza, complessità e poesia. L'altra mia passione è per la Maremma. Questa terra dura e ricca di contraddizioni che mi ha rapito. Dall'unione di queste due passioni che hanno segnato la mia vita nasce il Calestaia: elegante e voluttuoso.