

LORNETA

Morellino di Scansano DOCG



Il "Lorneta" è il nostro Morellino di Scansano d'annata, un Sangiovese fresco e beverino ottimo per un pasto di tutti i giorni, specialmente con pasta e formaggi freschi. Il vino presenta tannini morbidi e profumi di frutta rossa come ciliegia e frutti di bosco. Da bere subito e per i prossimi 5/6 anni. Ottimo anche come aperitivo.

Vitigni: Sangiovese 90%, Ciliegiole e Cabernet S. per un 10%

Collocazione geografica del vigneto: in località "Piandorneta" a 250m s.l.m. con esposizione sud in zona pianeggiante e piuttosto ventilata. Sistema d'allevamento e produzione: cordone speronato; 70/80 q.li/ha.

Sistema d'allevamento e produzione: cordone speronato; 70/80 q.li/ha

Composizione del terreno: depositi alluvionali Pleistocenici ed Olocenici, matrice argillo limosa con presenza di ciottoli arenarici. Reazione neutra.

Vinificazione: in vasche d'acciaio con controllo termico. Fermentazione spontanea; macerazione di circa 14 giorni in relazione all'annata. Malolattica naturale in acciaio e affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Biologico: certificato Bioagricert a partire dalla vendemmia 2011 (annate precedenti "in conversione")



Villa Patrizia, azienda agricola biologica, di Romeo Bruni
58050 Cana, Roccalbegna (GR)
tel. +39 0564 98 20 28 - fax. +39 0564 98 21 40
info@villa-patrizia.com www.villa-patrizia.com



VILLA PATRIZIA

Oltre ai vini produciamo anche la **grappa** dalle nostre vinacce e l'**olio Biologico** da cultivar Frantoio, Leccino e Moraiolo.