

Sicomoro



RISERVA 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.