

FATTORIA LE PUPILLE



# MORELLINO DI SCANSANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Il Morellino di Scansano è un vino rosso giovane, fruttato e morbido. La prima vendemmia di Elisabetta è del 1985, da allora il Morellino ha sempre accompagnato l'azienda come espressione piena e costante del territorio.

## Analisi sensoriale

Il colore rosso rubino con riflessi violacei illumina il bicchiere e lo avvolge grazie alla sua buona consistenza. Al naso i profumi di frutti rossi e violetta evolvono in aromi balsamici. In bocca l'acidità è ben bilanciata dai tannini rotondi ed avvolgenti. Il corpo di buono spessore è accompagnato da una discreta sapidità. Vino abbastanza persistente che mantiene intatti gli aromi di frutti rossi e balsamici riscontrati all'olfatto.

## Abbinamenti

Ottimo per primi a base di sughi anche elaborati, per secondi di carne tipici della cucina maremmana.

## Informazioni tecniche

**Varietà:** 85% Sangiovese, 10% Alicante, 5% Malvasia nera e Ciliegiolo

**Superficie dei vigneti:** 40 ha

**Altitudine:** 250 metri slm

**Esposizione vigneti:** sud-ovest

**Tipologia del terreno:** i terreni sono di varie composizioni tra questi si distingue una larga parte d'origine arenaria, ricca di scheletro e povera d'argilla

**Sistema di allevamento:** principalmente a cordone

speronato

**Densità dell'impianto:** tra 3.750 piante/ettaro e 6.250 piante/ettaro, a seconda dell'età della parcella e del terreno

**Data di impianto:** dagli anni '80 per gli impianti più vecchi al 2002 per quelli più recenti

**Resa uve/ettaro:** 80 qli

**Periodo della vendemmia:** da fine Settembre a metà Ottobre

**In cantina:** L'uva raccolta manualmente, giunge in cantina in cassette. Segue diraspa pigiatura e un periodo di macerazione di 15-20 giorni al termine del quale le bucce subiscono una pressatura soffice. La fermentazione malolattica è svolta in acciaio inox. Il prodotto viene imbottigliato dopo chiarifica e filtrazione nella primavera successiva alla vendemmia.

**Produzione media annua:** 220.000 bottiglie