



# POLIZIANO

MORELLINO DI SCANSANO

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita DOCG*

Un vino che sa essere caldo ed intenso, come è tipico per un prodotto ottenuto in una zona vicina al mare, ma allo stesso tempo conquista per godibilità e piacevolezza, esprimendo compiutamente la sua vocazione di vino versatile.

## SCHEDA VINO

Classificazione	DOCG
Prima annata di produzione :	1998
N. bottiglie prodotte mediamente:	ca. 80.000
Varietà:	da 85% a 100% Sangiovese – da 0% a 15% Ciliegiolo
Superficie dei vigneti :	18 ha
Altimetria:	100 m.s.l.m.
Esposizione:	Sud/ Sud-Ovest
Tipologia dei terreni:	declivi, con ricchissima presenza di scheletro (galestro e macigno).
Densità di impianto	3.000 ceppi per ettaro nei vecchi impianti – 6.000 nei nuovi
Metodo di vendemmia:	manuale
Vinificazione:	la fermentazione avviene nella cantina in Magliano in vasche di acciaio a temperatura controllata. Fermentazione e macerazione hanno una durata di 15-20 giorni
Affinamento:	il vino viene affinato per 8 mesi in barriques e tonneaux di rovere francesi di secondo passaggio nelle cantine in Montepulciano.
Capacità di invecchiamento:	7-8 anni

