



POGGIO VALENTE MORELLINO DI SCANSANO RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Tutto inizia nel 1996, quando Elisabetta, affascinata da questo angolo di Maremma nelle vicinanze di Pereta, finalmente acquista l'omonimo vigneto. Il progetto prevede di reimpiantare subito circa la metà del terreno e al momento di decidere Elisabetta punta ancora sul Sangiovese.

Analisi sensoriale

Ha colore rosso rubino intenso con riflessi aranciati che denotano l'evoluzione del sangiovese negli anni. Al naso si passa da sentori di viola, ribes, ciliegia, per aprirsi a note di liquirizia, tabacco e noce moscata. Il vino in bocca ha elegante struttura, tannini ben complessati e un corpo avvolgente. Lunga persistenza ed elevata gradevolezza che sono accompagnate da un retrogusto di frutti rossi e spezie.

Abbinamenti

Ottimo per qualunque piatto, trova la sua massima espressione nell'abbinamento con carni pregiate e cacciagione ben elaborata.

Informazioni tecniche

Varietà: 95% Sangiovese 5% Merlot

Superficie dei vigneti: 14 ha

Altitudine: 280 metri slm

Esposizione vigneti: est/sud-est

Tipologia del terreno: terreno franco sabbioso, ricco di scheletro di natura arenaria

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: 4.500 piante/ha

Data di impianto: 1970-1996

Resa uve/ettaro: 60/70 qli

Periodo della vendemmia: prima metà di Ottobre

In cantina: L'uva viene raccolta manualmente e giunge in cantina in cassette. Previo passaggio su nastro di cernita subisce diraspa pigiatura. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (max 28°). La fermentazione malolattica avviene in acciaio e successivamente il vino affina per 18 mesi in botti grandi

da 10 e 20 hl e tonneaux da 500-600 lt. Previa leggera chiarifica e filtrazione il vino affina in bottiglia per almeno 6 mesi.

Produzione media annua: 30.000 bottiglie