



**MORELLINO DI SCANSANO**  
**'POGGIO TREVALLE'**  
**DOCG 2010**



**MORELLINO DI SCANSANO**  
**'POGGIO TREVALLE'**  
**DOCG 2010**

Un vino piacevolmente caldo, con evidenti note fruttate. E' prodotto con uve Sangiovese e l'aggiunta di piccole percentuali di Alicante e Merlot. Ha gusto di mora e profumi balsamici e di viola, con un finale asciutto e speziato. Accompagna bene qualsiasi piatto a base di carne, formaggio o verdura.

**Uvaggio:** *90% Sangiovese, 7% Merlot, 3% Alicante*

**Data di vendemmia:** *Sangiovese – metà Settembre, Merlot e Alicante – 1<sup>a</sup> settimana di Settembre*

**Fermentazione alcolica:** *in vasche di acciaio inox con controllo della temperatura*

**Fermentazione malolattica:** *in vasche di cemento*

**Elevazione** *in vasche di cemento e fusti di legno di varia età e dimensione*

**Affinamento** *almeno 3 mesi in bottiglia prima della vendita*

<b>Alcol</b>	14,5%
<b>Solforsa totale</b>	73 mg/L
<b>Solforsa libera</b>	36 mg/L
<b>Acidità totale</b>	5,3 g/L
<b>Acidità volatile</b>	0,49 g/L

*Certificato proveniente da uve biologiche da ICEA*