



# ROGGIANO

MORELLINO DI SCANSANO  
D.O.C.G.

<b>Uve:</b>	Sangiovese 95%, Alicante 5%
<b>Sistema di allevamento:</b>	cordone speronato e guyot
<b>Densità d'impianto:</b>	3500 / 4500 ceppi / ettaro
<b>Tipologia di terreno:</b>	variabile, principalmente arenareo-limoso
<b>Altitudine:</b>	variabile tra 100 e 300 metri s.l.m.
<b>Età dei vigneti:</b>	10 - 20 anni
<b>Epoca di vendemmia:</b>	fine settembre
<b>Modalità di fermentazione:</b>	uva raccolta a perfetta maturazione fenolica e protetta con l'uso di neve carbonica. Macerazione a caldo (35°C) per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata (max 27°C). Svinatura dopo 7 giorni di fermentazione con le bucce. Affinamento sulle fecce fini fino allo svolgimento della fermentazione malolattica (novembre).
<b>Maturazione:</b>	in acciaio per 4 mesi con le fecce fini.
<b>Affinamento:</b>	in bottiglia per minimo 3 mesi.
<b>Capacità d'invecchiamento:</b>	classico Morellino di Scansano, buono giovane ma in grado di dare il meglio di sé 2-3 anni dopo la vendemmia.
<b>Descrizione:</b>	rubino pieno, ricco di materia cromatica, vivacizzato da riflessi purpurei. Il bouquet olfattivo si caratterizza per carattere e piacevolezza, ampiezza e profondità, con note fruttate, floreali e speziate soffuse a sentori di sottobosco. La godibilità dell'assaggio non si fa mancare nulla in quanto a persistenza ed equilibrio: i tannini sono ben presenti ma eleganti, sottili, bilanciati, assieme alla freschezza, da una rotondità fruttata.
<b>Abbinamento:</b>	su primi piatti saporiti e secondi di carne rossa o cacciagione. Pappardelle al ragù di cinghiale.
<b>Temperatura di servizio:</b>	16 - 18°C
<b>Bicchiere ideale:</b>	un ampio calice tipo Bordeaux.

