



-

- **VINO**

Uve: Sangiovese 85% – Ciliegiole 15%

Vigneti: prevalentemente vigne piu' giovani, allevate a cordone speronato. Produzione massimo 90 Qli/Ha (60 Hl/Ha).

Vinificazione: macerazioni intorno alle due settimane, fermentazione e maturazione in serbatoi di acciaio a temp. controllata.

Note: Il Morellino di Scansano è l'unico vino a DOCG della Maremma, e sicuramente e' la denominazione piu' conosciuta di questa zona della Toscana. Il clima qui e' mediterraneo, i vini hanno tannini piu' morbidi, profumi di frutta rossa matura (ciliegia, piuttosto che visciola), qualche nota piu' evoluta di cuoio con l'eta'. Il Morellino di annata e' un vino facile, spensierato, con una freschezza esuberante che ne richiede una beva pronta, specialmente abbinandolo alla cucina maremmana, fatta di sapori decisi di selvaggina, cinghiale, fagiano, lepre, e i fantastici tortelli e tagliatelle al ragu' di cinghiale. Bevetelo adesso, ma e' un vino che puo' invecchiare bene per almeno 3/4 anni