



## Morellino di Scansano Riserva



**Denominazione:** Morellino di Scansano D.O.C.G  
**Zona di produzione:** Poggio la Mozza , Grosseto  
**Vendemmia annata** 2007  
**Numero di bottiglie** 40.000

**Uvaggio:** Sangiovese 90%. Altre varietà complementari 10%  
**Altitudine media dei vigneti:** 150 Metri s.l.m.  
**Tipologia di terreno:** Arenaria quarzoso feldspatiche con buona presenza di scheletro (roccia).  
**Resa per ettaro:** 4 Tonnellate  
**Densità di impianto:** 5000  
**Sistema di allevamento:** Cordone speronato  
**Epoca di vendemmia:** Seconda decade di Ottobre

**Vinificazione:** In rosso con macerazione prefermentativa a freddo  
**Tipologia Serbatoi di Fermentazione:** acciaio inox di piccola capacità a temperatura controllata  
**Temperatura di Fermentazione:** 30 ° C  
**Durata di Fermentazione:** 26 giorni  
**Invecchiamento:** 12 mesi in barriques  
**Epoca di Imbottigliamento:** 28 mesi dalla vendemmia  
**Affinamento in bottiglia:** Minimo 8 mesi

**Temperatura di Servizio:** 18° C  
**Gradazione Alcolica:** 14%  
**Acidità Totale:** 5,20 g/l  
**PH:** 3,28  
**Estratto Secco:** 30,9 g/l  
**Residuo Zuccherino:** 1.6 g/l

**Note organolettiche:** Il Morellino di Scansano Riserva Val delle Rose presenta un colore rosso rubino molto intenso, un profumo di frutto maturo, tipico del Sangiovese di Maremma, e una struttura equilibrata, un vino di corpo..

---

**Val delle Rose Società Agricola**

Località Poggio La Mozza 58100 Grosseto Italy  
Tel.: +39 0564 409062 Fax: +39 0564 409062  
email: info@valdellerose.it www.valdellerose.it  
email: cecchi@cecchi.net www.cecchi.net