



Morellino di Scansano

Denominazione: Morellino di Scansano D.O.C.G
Zona di produzione: Poggio la Mozza , Grosseto
Vendemmia annata 2009
Numero di bottiglie 120.000

Uvaggio: Sangiovese 95%, altre varietà complementari 5%
Altitudine media dei vigneti: 150 Metri s.l.m.
Tipologia di terreno: Arenaria Alcalina.
Resa per ettaro: 7 Tonnellate
Densità di impianto: 5000
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Epoca di vendemmia: Seconda decade di Settembre



Vinificazione: In rosso con macerazione prefermentativa a freddo
Tipologia Serbatoi di Fermentazione: Acciaio inox.
Temperatura di Fermentazione: 28 ° C
Durata di Fermentazione: 18 giorni
Invecchiamento: 5 mesi in barriques
Epoca di Imbottigliamento: A partire dal mese di Maggio successivo alla vendemmia
Affinamento in bottiglia: Minimo 3 mesi
Temperatura di Servizio: 16° C

Gradazione Alcolica: 13,50%
Acidità Totale: 5,15 g/l
PH: 3,50
Estratto Secco: 29,2 g/l
Residuo Zuccherino: 1,9 g/l

Note organolettiche: Ha un colore rosso brillante con riflessi violacei. Il profumo è fruttato, con intense note di marasca tipiche del vitigno, che conferiscono ricchezza e gradevole finezza.
In bocca si presenta sapido e vellutato, di struttura ampia con tannini integrati.

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: info@cecchi.net www.cecchi.net