



VALDELLE ROSE



Morellino di Scansano

Denominazione: Morellino di Scansano D.O.C.G
Zona di produzione: Maremma Toscana
Vendemmia annata: 2016
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 Alcalina.
Resa per ettaro: 70 q
Densità di impianto: 5000
Sistema di potatura: Cordone speronato

Vinificazione: In rosso con macerazione prefermentativa a freddo
Temperatura di Fermentazione: 26° C
Durata di Fermentazione e Macerazione: 16 giorni
Affinamento: 5 mesi in barriques e minimo 3 mesi in bottiglia

Temperatura di Servizio: 16° C
Gradazione Alcolica: 13.5% vol.

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.

Abbinamenti: tortelli maremmani e formaggi semi-stagionati.

TENUTA DELLA
FAMIGLIACECCHI

Val delle Rose

Strada Val delle Rose - 58100 Grosseto - Italy
Tel.: +39 0564 409062 Fax: +39 0564 409062
email: info@valdellerose.it www.valdellerose.it