



# VALDELLE ROSE



## Morellino di Scansano

**Denominazione:** Morellino di Scansano D.O.C.G  
**Zona di produzione:** Maremma Toscana  
**Vendemmia annata:** 2017  
**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