



# VALDELLE ROSE



## **Poggio al Leone Morellino di Scansano Riserva**

**Denominazione:** Morellino di Scansano D.O.C.G.  
**Zona di produzione:** Maremma Toscana  
**Vendemmia annata** 2013  
**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:** 40 q  
**Densità di impianto:** 5000  
**Sistema di potatura:** Cordone speronato

**Vinificazione:** In rosso con macerazione prefermentativa a freddo  
**Temperatura di Fermentazione:** 25 ° C  
**Durata di Fermentazione e Macerazione:** 15 giorni  
**Affinamento:** 12 mesi in barriques e minimo 9 mesi in bottiglia

**Temperatura di Servizio:** 18° C  
**Gradazione Alcolica:** 14% vol

**Note organolettiche:** Poggio al Leone, Morellino di Scansano Riserva 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.

**Abbinamenti:** tortelli maremmani e cacciagione

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