



VALDELLE ROSE



Poggio al Leone Morellino di Scansano Riserva

Denominazione: Morellino di Scansano D.O.C.G

Zona di produzione: Maremma Toscana

Vendemmia annata: 2015

Numero di bottiglie: 20.000

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: 14,5% vol

Note organolettiche: Poggio al Leone, Morellino di Scansano Riserva presenta un colore rosso rubino molto intenso, un profumo di frutto maturato, tipico del Sangiovese di Maremma, e una struttura equilibrata, un vino di corpo.

Abbinamenti: tortelli maremmani e cacciagione

TENUTA DELLA
FAMIGLIA ECCHI

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