



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 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