



VALDELLE ROSE

Poggio al Leone Morellino di Scansano Riserva



Denominazione: Morellino di Scansano D.O.C.G.
Zona di produzione: Maremma Toscana
Vendemmia annata: 2011
Numero di bottiglie: 26.000

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 allevamento: 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 8 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