



PUROSANGUE

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata Garantita

Vitigno:	Sangiovese
Tipologia del terreno:	Profondo, con sabbie grossolane e argille profonde, ricco di scheletro, ben drenato
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità dell'impianto:	5.000 viti per Ettaro
Resa in uva:	70,00 ql/ha
Vendemmia:	Fine settembre
Pigiatura:	Diraspatura con parziale rottura degli acini
Fermentazione:	In acciaio inox a temperatura controllata
Temperatura:	28° - 30°C
Durata:	15 giorni
Macerazione sulle bucce:	Durante la fermentazione alcolica
Fermentazione malolattica:	Svolta naturalmente in acciaio
Affinamento:	12 mesi in botte grande
Affinamento in bottiglia:	6 mesi
Colore:	Rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato
Profumo:	Profumi complessi e avvolgenti tipici di frutta rossa matura e spezie
Sapore:	Il corpo è pieno e bilanciato, con tannini maturi e ben evoluti
Gastronomia:	Particolarmente adatto a piatti di carni rosse, arrosti e piatti di cacciagione
Temperatura iniziale di servizio:	16° - 17°C

TERENZI
VITICOLTORI IN SCANSANO

