



# MORELLINO DI SCANSANO

Morellino di Scansano DOCG 2017

**Poggio La Luna**

---

Il Morellino di Scansano DOCG prodotto dalla cantina Poggio la Luna, è un vino che rispetta il disciplinare della denominazione d'origine controllata Morellino di Scansano e proviene dal territorio della Maremma Toscana che comprende tutta la fascia collinare tra i fiumi Ombrone e Albegna. Una zona dalle caratteristiche paesaggistiche tra le più suggestive del Centro Italia dove le qualità uniche di un ambiente integro e incontaminato, rispecchiano appieno l'esclusività di questo vino vinificato in purezza con l'omonimo vitigno "Morellino": Il Sangiovese in una delle sue innumerevoli declinazioni territoriali.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Morellino di Scansano
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2017
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Toscana
<b>Localizzazione</b>	Scansano
<b>Vitigno</b>	Sangiovese in purezza
<b>Gradazione</b>	14.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Limpido di colore rosso rubino brillante e intenso.
<b>Gusto</b>	Strutturato ma senza eccessi, Un giusto equilibrio tra tannini ed alcool. Impronta fruttata, tra lampone e ciliegia con spinta di sapidità; ottima persistenza. Un vino con una alta concentrazione di polifenoli
<b>Profumo</b>	Di grande fragranza, con frutto molto presente e complesso
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse arrosto, formaggi stagionati, contorni di funghi arrosto
<b>Temperatura di servizio</b>	18° /20°

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Ovest
<b>Altitudine</b>	270/slm m
<b>Tipologia terreno</b>	Arenario con scheletro
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità impianto</b>	450 piante/HA
<b>Età ceppi</b>	20 anni
<b>Resa per ettaro</b>	70QL
<b>Epoca vendemmia</b>	Tardiva fine settembre
<b>Tipo raccolta</b>	Le uve vengono raccolte a mano di primissimo

mattino quando è ancora buio e le uve rinfrescate dalla notte sono alla giusta temperatura per essere pigiate.

**Metodi di difesa** Biologico

**Vinificazione** L'uva diraspata viene sottoposta ad una leggera pigiatura. Fermentazione spontanea (senza uso di lieviti selezionati) a temperatura controllata per 10 giorni. Successiva macerazione per 8 giorni. Durante la macerazione vengono effettuati rimontaggi e follature in modo da incrementare l'estrazione degli aromi. Segue una svinatura con pressatura molto soffice delle vinacce, per evitare estrazioni troppo aggressive. Il vino viene poi sottoposto a travaso per eliminare le fecce più pesanti e

**Maturazione** 6 mesi in acciaio

**Affinamento** 3 mesi in barriques - 3 mesi in bottiglia

**Solfiti** Circa 40mg/L

**Invecchiamento  
consigliato** Minimo 1 massimo 10