

## MORELLINO ROGGIANO



***Il Morellino di Scansano Docg Roggiano è la nostra interpretazione più tipica del Morellino di Scansano e del Sangiovese in Maremma.***

**Uve:** Sangiovese 95%, Alicante 5%

**Sistema di allevamento:** cordone speronato e guyot

**Densità d'impianto:** 3500-4500 ceppi / ettaro

**Tipologia di terreno:** variabile, principalmente arenareo-limoso

**Altitudine:** 250-300 metri s.l.m.

**Età dei vigneti:** 10-20 anni

**Epoca di vendemmia:** fine settembre

**Modalità di fermentazione:** uva raccolta a perfetta maturazione fenolica e protetta con l'uso di neve carbonica. Macerazione a caldo (35°C) per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata (max 27°C). Svinatura dopo 7 giorni di fermentazione con le bucce. Affinamento sulle fecce fini fino allo svolgimento della fermentazione malolattica (novembre).

**Maturazione:** in acciaio per 4 mesi con le fecce fini.

**Affinamento:** in bottiglia per minimo 3 mesi.

**Capacità d'invecchiamento:** classico Morellino di Scansano, buono giovane ma in grado di dare il meglio di sé 2-3 anni dopo la vendemmia.

**Descrizione:** Il Morellino di Scansano Roggiano ha un colore rubino pieno, ricco di materia cromatica, vivacizzato da riflessi purpurei. Il bouquet olfattivo si caratterizza per carattere e piacevolezza, ampiezza e profondità, con note fruttate, floreali e speziate soffuse a sentori di sottobosco. La godibilità dell'assaggio non si fa mancare nulla in quanto a persistenza ed equilibrio: i tannini sono ben presenti ma eleganti, sottili, bilanciati, assieme alla freschezza, da una rotondità fruttata.

**Abbinamento:** su primi piatti saporiti e secondi di carne rossa o cacciagione. Pappardelle al ragù di cinghiale.

**Temperatura di servizio:** 16-18°C

**Bicchiere ideale:** un ampio calice tipo Bordeaux.

