



Vigneti Giole

Morellino 7

Der Morellino di Scansano DOCG ist die bedeutendste Bezeichnung in Südtoskana; wir interpretieren ihn, indem wir strikt der Tradition folgen und einen Wein produzieren, der ausschließlich aus Sangiovese-Trauben besteht. Dieser erstmals 2021 produzierte Wein stammt aus einem halben Hektar großen Weinberg im Herzen von Manciano auf 300 Metern über dem Meeresspiegel, auf mittelstrukturierten Tonböden. Die Ernte erfolgt in der letzten Septemberwoche. Die Rotweinbereitung erfolgt mit spontaner Gärung bei 28 °C und etwa 20 Tagen Maischestandzeit. Der Wein reift fünf Monate in Zementtanks und wird mit grober Filtration (5 Mikron) abgefüllt. Der Gesamtschwefeldioxidgehalt bei der Abfüllung beträgt 50 mg/l.

Rebsorten

100% Sangiovese

Produktionsgebiet

Gemeinde Manciano

Weinbergmerkmale

20 Jahre alte Reben auf kargen Böden aus grauem Ton, reich an felsigen Fragmenten; erzogen mit Kordon-Schnitt; Ertrag von 1,5 kg pro Pflanze, geerntet in der dritten Septemberdekade.

Agronomische Techniken

Natürlicher Anbau ohne synthetische Produkte: Kupfer und Schwefel für den Pflanzenschutz, organischer Dünger und Gründüngung zur Verbesserung der Bodenqualität.

Weinherstellung

Gärung in Edelstahl bei einer Temperatur von 26 °C, spontan ohne ausgewählte Hefen und ohne Zugabe von Schwefeldioxid; nach dem Abstich und der malolaktischen Gärung wird der Wein in Betontanks umgefüllt, mit der ersten Zugabe von Schwefeldioxid (1,5 mg/L); im Frühjahr nach der Ernte abgefüllt, nach einem weiteren Abstich und einer zusätzlichen Schwefeldioxid-Anpassung auf ein Gesamt-SO₂-Niveau von etwa 40 mg/L.

Sensorische Noten

Ein typischer Sangiovese aus der Maremma mit Aromen von roten Früchten und Veilchen in der Nase, einem vollen und duftenden Einstieg am Gaumen, einer dynamischen Entwicklung und einem Abgang, der von gut eingebundenen Tanninen geprägt ist.

Empfohlene Speisenbegleitung

Toskanische Wurstwaren, Wild, gegrilltes rotes Fleisch.

Serviertemperatur 16 °C

