



Vigneti Giole

Morellino 7

Il morellino di Scansano DOCG è la denominazione più importante del sud della Toscana; noi la interpretiamo nel rigore della tradizione producendo un vino da sole uve sangiovese.

Vigna vecchia (mezzo ettaro) situata nel cuore del comune di Manciano, ad un'altitudine di 300 mt slm, su terreno argilloso di medio impasto. Vendemmia ultima settimana di settembre; vinificazione in rosso, fermentazione spontanea a 28 °C, con macerazione di circa 20 giorni sulle bucce; affinamento in cemento per 5 mesi, imbottigliamento con filtrazione larga (5 micron).
SO2 totale all'imbottigliamento 50 mg/Lt

Vitigno

Sangiovese 100%

Area di produzione

Comune di Manciano

Caratteristiche del vigneto

Vigne di 20 anni su terreni aridi, costituiti da argilla grigia ricca di scheletro; allevamento cordone speronato; produzione 1,5 kg per pianta, vendemmia terza decade di settembre.

Tecniche agronomiche

Agricoltura naturale senza l'impiego di prodotti di sintesi: rame e zolfo per la protezione fitosanitaria, concime organico e sovescio per il miglioramento dei terreni.

Vinificazione

Fermentazione in acciaio alla temperatura di 26 °C, spontanea senza l'impiego di lieviti selezionati e senza aggiunta di anidride solforosa; dopo la svinatura e la fermentazione malolattica il vino viene travasato in cemento con la prima aggiunta di solforosa (1,5 mg/Lt); imbottigliamento nella primavera successiva alla vendemmia dopo un ulteriore travaso e un'aggiunta di solforosa per raggiungere un valore di so2 totale intorno ai 40 mg/Lt.

Note organolettiche

Tipico sangiovese di Maremma con sensazioni di frutta rossa e viola al naso, in bocca ingresso di frutto pieno e fragrante, progressione dinamica con finale caratterizzato da tannini ben integrati.

Abbinamenti consigliati

Salumi toscani, cacciagione, carni rosse alla griglia.

Temperatura di servizio 16° C

