



POLIZIANO



MORELLINO DI SCANSANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Un vino che sa essere caldo ed intenso, come è tipico per un prodotto ottenuto in una zona vicina al mare, ma allo stesso tempo conquista per godibilità e piacevolezza, esprimendo compiutamente la sua vocazione di vino versatile.

CLASSIFICAZIONE :
Morellino di Scansano – DOCG

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:
1998

BOTTIGLIE PRODOTTE MEDIAMENTE:
Circa 60.000 bottiglie

VARIETÀ:
85% Sangiovese, 15% Cilieggiolo

SUPERFICIE DEI VIGNETI:
18 ha

ALTIMETRIA:
100 m.s.l.m.

ESPOSIZIONE:
Sud/sud - ovest

TIPOLOGIA DEI TERRENI:
Declivi, con ricchissima presenza di scheletro (galestro e macigno)

DENSITÀ DI IMPIANTO:
5000/6000 ceppi

METODO DI VENDEMMIA:
Manuale

VINIFICAZIONE:
La fermentazione e la macerazione avvengono nella cantina in Magliano in Toscana in vasche di acciaio inox per la durata di 15-20 giorni

AFFINAMENTO:
Il vino viene elevato parte in legno e parte in vasca

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:
Oltre 5 anni