



## MORELLINO DI SCANSANO

Denominazione di Origine Controllata Garantita

TERENZI  
VITICOLTORI IN SCANSANO

Vitigno:	Sangiovese
Tipologia del terreno:	Profondo, con sabbie grossolane e argille profonde, ricco di scheletro, ben drenato
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità dell'impianto:	5.000 viti per Ettaro
Resa in uva:	90,00 ql/ha
Vendemmia:	Fine settembre
Pigiatura:	Diraspatura con parziale rottura degli acini
Tipo di pressa:	Pneumatica
Fermentazione:	In acciaio inox a temperatura controllata
Temperatura:	27°- 28°C
Durata:	7 giorni
Macerazione sulle bucce:	Durante la fermentazione alcolica
Fermentazione malolattica:	Svolta naturalmente in acciaio
Affinamento:	In acciaio
Affinamento in bottiglia:	3 mesi
Colore:	Rosso rubino intenso
Profumo:	Profumi di frutta rossa e viola con note speziate in chiusura
Sapore:	Vino con tannini ben bilanciati, morbidi e persistenti. La freschezza di questo vino lo rende di piacevole bevibilità
Gastronomia:	Particolarmente adatto a piatti di salumi e formaggi e piatti di carne
Temperatura iniziale di servizio:	15°-16°C

