

PUROSANGUE

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA

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: 70,00 ql/ha

Vendemmia: Fine settembre

Pigiatura: Diraspatura con parziale rottura degli acini

Fermentazione: In acciaio inox a temperatura controllata

Temperatura: 28° - 30°C

Durata: 15 giorni

Macerazione sulle bucce: Durante la fermentazione alcolica

Fermentazione malolattica: Svolta naturalmente in acciaio

Affinamento: 12 mesi in botte grande

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato

Profumo: Profumi complessi e avvolgenti tipici di frutta rossa matura e spezie

Sapore: Il corpo è pieno e bilanciato, con tannini maturi e ben evoluti

Gastronomia: Particolarmente adatto a piatti di carni rosse, arrosti e piatti di cacciagione

Temperatura iniziale di servizio: 16° - 17°C

