Matezie di Scansano

SCHEDA TECNICA

MORELLINO DI SCANSANO DOC

Gioele *2006*

Sangiovese della Valle delle Matezie, pensato per il tempo



Nasce da uve Sangiovese grosso, con Ciliegiolo e Alicante, selezionate in vigna sulle viti piantate dalla famiglia Rossi nella Valle delle Matezie. Lunghe fermentazioni, poi il riposo in cemento e almeno due anni in piccole botti di rovere. I terreni di calcarenite di Scansano gli danno l'equilibrio per invecchiare a lungo: con gli anni il suo carattere si fa più elegante e profondo.

SCHEDA TECNICA

Denominazione	Morellino di Scansano
Classificazione	DOC
Tipologia	Rosso
Annata	2006
Formato	750 ml
Gradazione alcolica	13% vol
Uve	Sangiovese grosso, Ciliegiolo, Alicante

LA VIGNA

Zona dei vigneti	Valle delle Matezie (Matezze), Scansano
Altitudine	350 m s.l.m.
Suolo	Calcareniti tipiche di Scansano

LA CANTINA

Epoca di vendemmia	Terza decade di settembre
Vendemmia	Selezione delle uve direttamente in vigna
Vinificazione	Fermentazioni molto lunghe, rigorosamente in rosso, seguite dal tecnico Rossano Rossi. Filtrazione sgrossante e riposo di 6-8 mesi in vasche di cemento vetrificato.
Affinamento	Piccole botti e barrique di rovere di Slovenia, in cantine tradizionali di Scansano

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vista	Rosso rubino pieno, con riflessi rosati che tendono al granato.
Olfatto	Intenso, etereo ed elegante, con un bouquet completo; ricordi di viola mammola, poi ribes e marasca su un fondo di legno.
Gusto	Asciutto, sapido, leggermente tannico, ampio e armonioso, di notevole persistenza.

SERVIZIO

Potenziale d'invecchiamento	5 anni
Abbinamenti	Arrosti, cinghiale in umido, brasati e formaggi stagionati; con qualche anno di bottiglia anche la selvaggina