Matezie di Scansano

SCHEDA TECNICA

MORELLINO DI SCANSANO DOC

Matezie *2005*

Il Morellino di Scansano che porta il nome di casa



Il vino che porta il nome della valle. Sangiovese raccolto a mano, con un saldo di Ciliegiolo, Colorino, Alicante e Syrah; lunghe macerazioni sulle bucce e almeno due anni nel rovere. Nel bicchiere è rubino profondo, sa di frutta rossa e spezie, con il legno che resta sullo sfondo. Il sorso è ampio e rotondo, tenuto vivo da una bella acidità: un Morellino che chiede la tavola, nato per la cucina toscana e maremmana.

SCHEDA TECNICA

Denominazione	Morellino di Scansano
Classificazione	DOC
Tipologia	Rosso
Annata	2005
Formato	750 ml
Gradazione alcolica	14,5% vol
Uve	Sangiovese 85%, Altri vitigni a bacca rossa (Ciliegiolo, Colorino, Alicante, Syrah) 15%

LA VIGNA

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

LA CANTINA

Epoca di vendemmia	Dal 15 settembre al 15 ottobre
Vendemmia	Raccolta interamente manuale
Vinificazione	Metodo tradizionale in vasche di cemento termocondizionate e tini troncoconici di legno di piccole dimensioni. Fermentazione con lieviti selezionati e lunga macerazione sulle bucce (15-20 giorni) a temperatura controllata di 27-29 °C; estrazione dei polifenoli con frequenti rimontaggi alternati a délestage.
Affinamento	Tonneaux da 500 litri e almeno 24 mesi in barrique
Mesi in legno	24

DATI ANALITICI

Acidità totale	5,45 g/l
Estratto netto	32 g/l
Zuccheri residui	0,5 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vista	Rosso rubino intenso e profondo.
Olfatto	Aromi primari di frutta rossa che si integrano con note speziate; discreto il complemento del legno.
Gusto	Netto, ampio e rotondo, vivace grazie a un'acidità ben bilanciata.

SERVIZIO

Abbinamenti	Vino gastronomico per la cucina della tradizione toscana e in particolare maremmana.