



podere casina
morellino
di scansano d.o.c.g.

vitigni **90 % sangiovese, 10 % syrah**
grado alcolico **13 %**
il **morellino** presenta un bel colore rosso rubino intenso unito ai profumi tipici di ciliegia, violetta e frutta a bacca rossa. il nostro **morellino** è un vino fragrante con fine struttura tannica.

vitigni:	90 % sangiovese, 10 % syrah
altitudine:	150 s.l.m.
esposizione:	sud-ovest
tipologia del terreno:	tendenzialmente argillosa con buona presenza di scheletro
estensione dei vigneti:	11 ha
anno di impianto:	1998
sistema di allevamento:	cordone speronato
numero ceppi per ettaro:	5000
resa per ettaro:	70
vendemmia:	fine settembre raccolta a mano
vinificazione:	macerazione sulle bucce per 2-3 settimane
fermentazione malolattica:	interamente svolta
maturazione:	6 mesi acciaio inox
affinamento in bottiglie:	3 mesi
gradazione alcolica:	13 %
temperatura di servizio:	16-18°c
colore:	rosso rubino intenso
profumo:	ciliegia, violetta e frutti a bacca rossa