



CECCHI



Morellino di Scansano

Denominazione: Morellino di Scansano D.O.C.G

Zona di produzione: Maremma Toscana

Vendemmia annata: 2017

Numero di bottiglie: 900.000

Uvaggio: Sangiovese 90%, Altri vitigni complementari 10%

Altitudine media dei vigneti: 150 m s.l.m.

Tipologia di terreno: Arenarie quarzose feldspatiche a cemento prevalentemente siliceo

Resa per ettaro: 80 q

Densità di impianto: 5000

Sistema di potatura: Cordone speronato

Vinificazione: Tradizionale in rosso a temperatura controllata

Temperatura di Fermentazione: 28 °C

Durata di Fermentazione e Macerazione: 18 giorni

Affinamento: minimo 2 mesi in bottiglia

Temperatura di Servizio: 16 ° - 18 °C

Gradazione alcolica: 13 % vol

Note organolettiche: Cecchi è stato il pioniere della Maremma, e questo vino riflette tutta la solarità del territorio. Il Morellino di Scansano Cecchi è prodotto con un uvaggio composto in prevalenza da Sangiovese insieme ad altri vitigni autorizzati nella zona. Di colore rosso rubino molto intenso con evidenti riflessi violacei, ha profumo fruttato tipico di vitigno. In bocca è morbido, di buona persistenza.

Abbinamenti: con piatti a base di carne

Cecchi

Loc. Casina dei Ponti 56 53011 Castellina in Chianti Siena – Italy

Tel.: +39 0577 54311 Fax: +39 0577 543150

email: cecchi@cecchi.net www.cecchi.net