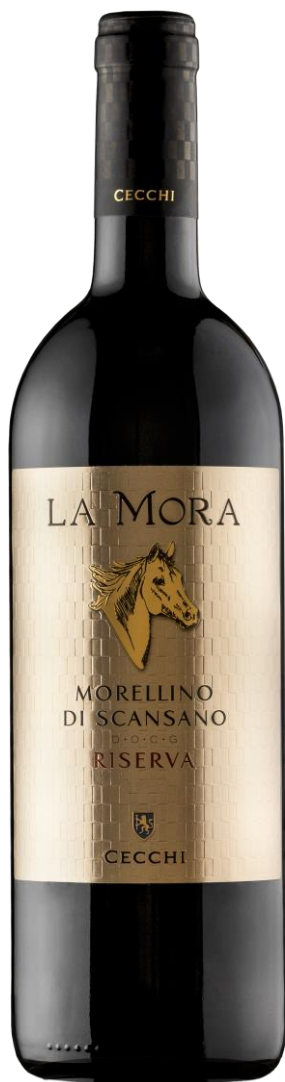




CECCHI



La Mora Morellino di Scansano Riserva

Denominazione: Morellino di Scansano D.O.C.G.
Zona di produzione: Maremma Toscana
Vendemmia annata: 2015
Numero di bottiglie: 6500

Altitudine media dei vigneti: 150 Metri s.l.m.
Tipologia di terreno: Arenarie quarzose feldspatiche prevalentemente siliceo
Resa per ettaro: 40 q
Densità di impianto: 5000
Sistema di potatura: Cordone speronato

Vinificazione: Tradizionale in rosso a temperatura controllata
Temperatura di Fermentazione: 26 °C
Durata di Fermentazione e Macerazione: 15 giorni
Affinamento: 12 mesi in barriques e minimo 6 mesi in bottiglia

Temperatura di Servizio: 18 °C
Gradazione alcolica: 14 % vol

Note organolettiche: Il Sangiovese è la principale varietà presente in questo vino e gli conferisce caratteristiche di frutta matura.

I vigneti sono posti ad un'altitudine di 150 metri slm e si può apprezzare un clima ideale e una perfetta esposizione al sole bilanciata da una moderata brezza marina.

La fermentazione avviene in vasche in acciaio INOX. In seguito alla fermentazione il vino passa almeno 12 mesi in barriques.

La Mora Morellino di Scansano Riserva è di un rosso rubino intenso; un bouquet di frutta matura tipico del Sangiovese di Maremma. Buona struttura e pieno in bocca.

Abbinamenti: ideale con carni arrosto o grigliate

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