

A' LUCIANO

VINO ROSSO - DOCG MORELLINO DI SCANSANO



La frutta dei suoi profumi, la sua facilità di beva e l'ottimo equilibrio rendono questo Morellino di Scansano un piacevole bicchiere per tutti i giorni, ideale con antipasti e primi piatti di carne. È il vino che celebra il ricordo e l'amore di noi figli per nostro babbo Luciano, fondatore dell'Azienda.

Tipologia prodotto: D.O.C.G. MORELLINO DI SCANSANO

Zona di origine: I vigneti sono collocati nel comune di Magliano in Toscana, a pochi km dal Parco Naturale della Maremma.

Terreno: Il terreno si trova in bassa collina, esposto a sud-ovest, di medio impasto, calcareo e ciottoloso.

Forme d'allevamento: I vigneti coltivati a cordone speronato hanno l'orientamento dei filari Nord-Sud, quindi con un'ottima intercettazione della radiazione solare, posizione che assicura una buona sommatoria termica nel corso della maturazione. La carica di gemme a pianta varia da 6 a 8 a seconda del loro vigore; i sestri d'impianto sono 2,70 x 0,80 m.

Vitigni: Sangiovese 90% Alicante 10%.

Vendemmia: Avviene nella 2a o 3a decade di settembre seconda dell'andamento stagionale, quando le uve raggiungono una maturità fenolica ottimale per la vendemmia. L'uva viene raccolta manualmente e trasportata in cassette in cantina.

Vinificazione: L'uva vinificata in modo strettamente tradizionale in vasche di limitati volumi è lasciata macerare per un periodo di 20 giorni con controllo della temperatura, in modo da avere una buona estrazione delle componenti polifenoliche, che oltre a rappresentare il colore, hanno anche riscontro diretto sulle qualità organolettiche del vino.

Maturazione: Dopo la fermentazione malolattica il vino prosegue la propria maturazione in vasca d'acciaio, per un periodo che varia al massimo fino all'inizio dell'estate successiva alla vendemmia quando il vino viene poi imbottigliato.

Affinamento: Minimo 60 giorni in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.

Colore: La particolare concentrazione di colore si esprime in un brillante rosso rubino.

Bouquet: Al naso i profumi di frutta rossa si distinguono in maniera netta donando freschezza e vitalità.

Degustazione: Una freschezza che si ritrova anche al palato dove equilibrio e facilità di beva rendono questo Morellino di Scansano un piacevole bicchiere da mettere in tavola tutti i giorni.

Temperatura di servizio: 18°C