

http://www.tenutapietramora.it/produzione_prodotti.html



PETRAMORA

Denominazione: Morellino di Scansano

Classificazione: D.O.C.G

Regione di produzione: Toscana

Vitigni: Sangiovese (85%) e Merlot (15%)

Gradazione Alcolica: 14,5%

Vinificazione, maturazione e affinamento: la vinificazione avviene inizialmente in tini di acciaio inox, a temperatura controllata (max 25°), dove si compie la fermentazione alcolica e malolattica. Dopo la fermentazione, il vino viene riposto in piccole botti (da 225 l.) di rovere di Allier di origine francese, e la permanenza nelle barriques è di 7 mesi. Il vino viene, infine, imbottigliato dopo circa 9 mesi dalla vendemmia, prevedendo un periodo di ulteriore affinamento in bottiglia di tre mesi.

Descrizione

Colore: di un intenso colore rosso rubino con riflessi tendenti al granato.

Profumo: dal profumo fine, intenso e persistente, ricco di sentori diversi tra cui confettura di ciliegia matura, aromi di vaniglia e fragranze di timo.

Gusto: caldo e avvolgente, regala sensazioni di frutti a bacca nera, rese ancora più gradevoli da tannini vellutati, che contribuiscono alla buona persistenza gustativa.

Abbinamenti: si abbina molto bene soprattutto con carni rosse alla brace, cacciagione, salumi e formaggi stagionati.

Giudizio complessivo: Vino nell'insieme caldo, intenso e alquanto corposo, ben equilibrato e avvolgente.

*Prova da safra 2010 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (1° dia)*