



DOGADELLECLAVULE

MORELLINO DI SCANSANO DOCG

Storicamente il nome locale per il Sangiovese trae il suo nome dai cavalli detti "morelli" dei quali ricorda il vigore e l'intensità del manto. Il "Morello" ha dato origine al vino Morellino di Scansano, riconosciuto dal 1978 a Denominazione di Origine Controllata a cui va ad aggiungersi il termine Garantita dalla vendemmia 2007. Attualmente la superficie vitata iscritta all'albo del Morellino di Scansano è di circa 1.500 ettari. Nella Maremma toscana l'armonico incontro tra la brezza marina e le dolci colline dà vita ad un vino morbido e fruttato, sempre più apprezzato nel mondo. Doga della Clavule si estende su una superficie di 130 ettari nel cuore della Maremma. I suoli sono prevalentemente di origine sedimentaria e la vicinanza dell'area amiatina crea una condizione climatica perfetta per i vigneti, protetti dai venti freddi di tramontana e mitigati dalle brezze marine. Questa importante particolarità del microclima riduce al minimo il rischio di attacchi patogeni e di conseguenti malattie della vite.

UVE: Sangiovese e Alicante.

FERMENTAZIONE ALCOLICA: vinificazione separata delle uve con una macerazione di 10 giorni a 28/30 °C in acciaio. Seguono delestage, rimontaggi e fermentazione malolattica.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: spontanea

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,50% vol.

ACIDITÀ: 5,0‰

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 6 anni.

PRIMO ANNO PRODUZIONE: 2003

COLORE: rosso rubino piuttosto intenso.

PROFUMO: intenso e persistente, con sentori di amarena, mora, frutta di sottobosco, liquirizia e vaniglia.

SAPORE: sapido, pieno, persistente, armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: piatti di pesce elaborati, zuppe, pasta con sughi di carne, carni bianche e rosse, formaggi parzialmente stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 – 18 °C



Safrà 2013. Jantar Mukeka 17/03/2017. Confraria Dez Amigos.



DOGADELLECLAVULE

Magliano in Toscana

Tel. +39 0577 848390 +39 0577 847166 - Fax +39 0577 849377

info@dogadelleclavule.com - www.dogadelleclavule.com