



MORIS

MORELLINO DI SCANSANO 2009

Zona: Loc. Poggio La Mozza

Terreni: arenarie di origine marina, tendenzialmente acidi.

Esposizione: nord-ovest

Vitigni: Sangiovese 90%, Merlot e Syrah 10%

Resa: 90 ql. Di uva.

Acidità totale in acido tartarico: g/l 5,00

Acidità volatile: g/l 0,51

PH: 3,68

Estratto secco: 30,60

Alcool: % vol. 13,68

Brevi notizie sui metodi di lavorazione.

Epoca di vendemmia: ultime due settimane di settembre e prima settimana di ottobre.

Vinificazione in vasche inox con controllo della temperatura tramite due rimontaggi al giorno per un periodo di macerazione di quindici giorni.

Il vino è stato imbottigliato dopo 4 mesi, senza nessun passaggio in legno, e ha subito un ulteriore affinamento di almeno due mesi, prima di essere messo in commercio.

Notizie organolettiche.

Colore: rosso rubino brillante.

Bouquet: fruttato, intenso

Gusto: pieno, di buona freschezza ed armonia.

Temperatura di servizio: 16°

Abbinamento: da tutto pasto, a base di carne.

Produzione: 250.000

Formati: Bordolesi lt. 0,750 in cartoni da 12 bottiglie.

Mezze bottiglie lt. 0,375 in cartoni da 12 bottiglie

Jantar em 19/09/2011 na Hosteria da Gino em Mestre, com a Turma da Toscana.