

Morellino di Scansano 2025

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

DENOMINAZIONE:	Morellino di Scansano DOCG
VARIETÀ:	90% Sangiovese, 10% Ciliegiolo, Alicante
UBICAZIONE VIGNETI:	Varia
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Si passa da un terreno argillo-limoso fino ad arrivare a terreni franco-sabbiosi con una buona presenza di rocce galestrose
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	cordone speronato, guyot
VENDEMMIA:	Prima decade di Settembre
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:	24°C in acciaio inox
TEMPO DI MACERAZIONE:	10-15 giorni
MATURAZIONE:	6 mesi in acciaio
PROFILO:	Rosso rubino luminoso. Al naso si alternano riconoscimenti di ciliegia, lampone, ribes rosso, glicine e viola su uno sfondo di spezie dolci. Il sorso è avvolgente, morbido, con tannini distesi, accompagnati da un'ottima freschezza. Finale di buona persistenza su richiami fruttati.
ABBINAMENTO:	Ribollita toscana, calamari ripieni

FATTORIA LE PUPILLE



ACIDITÀ TOTALE:
5,3 g/L

ALCOL:
13,0 %

ESPOSIZIONE VIGNETI:
Principalmente a Sud

SUPERFICIE VIGNETI:
varia

PRODUZIONE:
120.000 bottiglie

FORMATI:
0.375 L, 0.75 L,
1.5 L

DATA DI IMPIANTO:
2001 - 2016

DENSITÀ DI IMPIANTO:
6500 piante/ha

RESA UVA/ETTARO:
90 q

PRIMA ANNATA PRODOTTA:
1985

Il Morellino di Scansano è il vino che meglio rappresenta, anche in termini quantitativi, la produzione di Fattoria Le Pupille. Dal 1985 ha sempre accompagnato l'azienda come espressione piena e costante del territorio.