

Riserva 2023

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G. RISERVA

FATTORIA LE PUPILLE



DENOMINAZIONE:	Morellino di Scansano Riserva DOCG
VARIETÀ:	90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
UBICAZIONE VIGNETI:	Vigneto La Carla (Magliano in Toscana), vigneti Maiano e Bozzino (Istia d'Ombrone), altitudine 50-250 m.s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Prevalentemente terreni di origine arenaria, ricchi di scheletro e rocce galestrose, alla quale si alternano strati di argille rosse
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato e guyot
VENDEMMIA:	Seconda metà settembre; ottobre per il Cabernet
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:	26°C in acciaio inox
TEMPO DI MACERAZIONE:	25-30 giorni
MATURAZIONE:	15 mesi in botti da 10-20-40 hl
PROFILO:	Rubino fitto e luminoso. Impatto olfattivo di ciliegia, mora, ribes nero e menta; si apre su profumi di sottobosco e mirto proseguendo su rabarbaro, melagrana e cacao. Bocca ben bilanciata, fresca, con tannini fini e ben integrati. Molto persistente su note agrumate.
ABBINAMENTO:	Tagliata di chianina al rosmarino

ACIDITÀ TOTALE:
5,18 g/L

ALCOL:
14 %

ESPOSIZIONE VIGNETI:
varia

SUPERFICIE VIGNETI:
14 ha, 1,5 ha, 9 ha

PRODUZIONE:
40.000 bottiglie

FORMATI:
0,75 L, 1,5 L, 3 L

DATA DI IMPIANTO:
2000, 2002, 2011

DENSITÀ DI IMPIANTO:
6500 piante/ha

RESA UVA/ETTARO:
70 qli/ha

PRIMA ANNATA PRODOTTA:
1978



La Riserva rappresenta le radici di Fattoria Le Pupille. Originariamente chiamato "Rosso di Pereta", è il primo vino prodotto dall'azienda, divenuto poi, con la nascita della denominazione nel 1978, Morellino di Scansano.