



ELISABETTA GEPPETTI

MORELLINO DI SCANSANO 2017

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E
GARANTITA

Il Morellino di Scansano è senza dubbio il portabandiera di Fattoria Le Pupille. La prima vendemmia di questo vino è stata il 1985, da allora il Morellino ha sempre accompagnato l'azienda come espressione piena e costante del territorio.



Denominazione: Morellino di Scansano DOCG

Varietà: 85% Sangiovese, 10% Alicante, 5% Ciliegiolo

Alcool: 13,5%

Acidità Totale: 5,2 g/L

Ubicazione vigneti: vigneto La Carla (Magliano in Toscana), vigneti Maiano e Bozzino (Istia d'Ombrone), San Vittorio, Vignacci Alta, Vecchie Pupille, altitudine 50-250 m.s.l.m.

Esposizione vigneti: varia

Superficie vigneti: 14 ha, 1,5 ha, 9 ha, 2,5 ha, 4 ha, 10 ha

Tipologia del terreno: si passa da un terreno argillo-ferroso fino ad arrivare a terreni con una buona presenza di scheletro

Data di impianto: da fine anni '80 per gli impianti più vecchi al 2002 per quelli più recenti

Densità di impianto: da 3750 piante/ha a 6250 piante/ha, a seconda dell'età della vigna

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa uva/ettaro: 85 q

Vendemmia: Primi di Settembre per il Ciliegiolo, fine Settembre per il Sangiovese e primi di Ottobre per la Alicante.

Temperatura di fermentazione: 24°C in acciaio inox

Tempo di macerazione: 15 giorni

Maturazione: 8 mesi, di cui una gran parte in acciaio e una piccola percentuale in barriques di secondo passaggio

Produzione: 180.000 bottiglie

Formati: 0,375 l, 0,75 l, 1,5

Prima annata prodotta: 1985

Profilo: Rosso brillante con riflessi rubino. Al naso la marasca predomina per poi lasciare il posto a frutti rossi a bacca piccola. In bocca il corpo elegante e snello rispecchia una grande freschezza e persistenza. Tannini setosi e tesi.

Abbinamenti: Ottimo con primi a base di sughi anche elaborati e secondi di carne tipici della cucina maremmana. Se mantenuto ad una temperatura di 18°, è perfetto anche per l'aperitivo.