

FATTORIA LE PUPILLE



MORELLINO DI SCANSANO 2018

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

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.



Denominazione: Morellino di Scansano DOCG

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

Alcool: 13,5%

Acidità Totale: 5,6 g/L

Ubicazione vigneti: vigneto La Carla (Magliano in Toscana), vigneti Maiano e Bozzino (Istia d'Ombrone), San Vittorino, 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: 80 q

Vendemmia: Primi di Settembre per il Cilieggiolo, fine Settembre per il Sangiovese e seconda metà di settembre per l'Alicante.

Temperatura di fermentazione: 24°C in acciaio inox

Tempo di macerazione: 15 giorni

Maturazione: 6 mesi in acciaio

Produzione: 180.000 bottiglie

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

Prima annata prodotta: 1985

Profilo: Rosso brillante con leggeri riflessi rubino. Naso ricco di frutti a bacca rossa tra cui spicca il mirtillo e segue la ciliegia. In bocca il corpo è setoso, fresco e con una leggera persistenza aromatica che ripete le note sentite al naso. Tannini presenti e ben equilibrati.

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.