

FATTORIA LE PUPILLE



MORELLINO DI SCANSANO 2021

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: 90% Sangiovese, 10% cilieggiolo, alicante

Alcool: 14 %

Acidità Totale: 5,2 g/L

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

Esposizione vigneti: Principalmente a Sud.

Superficie vigneti: 14 ha, 1,5 ha, 9 ha, 7ha.

Tipologia del terreno: si passa da un terreno argillo-limoso fino ad arrivare a terreni franco-sabbiosi con una buona presenza di rocce galestrose

Data di impianto: Dal 2001 al 2016.

Densità di impianto: 6250 piante/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato, Guyot

Resa uva/ettaro: 70 q

Vendemmia: Prima decade di Settembre

Temperatura di fermentazione: 24°C in acciaio inox

Tempo di macerazione: 10-15 giorni

Maturazione: 6 mesi in acciaio

Produzione: 150.000 bottiglie

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

Prima annata prodotta: 1985

Profilo: Rosso rubino luminoso. Al naso si alternano riconoscimenti di marasca, ribes rosso, arancia sanguinella, peonia e rose rosse, su uno sfondo di cannella e chiodi di garofano. Il sorso è avvolgente, morbido, con tannini distesi, accompagnati da un'ottima freschezza. Finale su richiami fruttati.

Abbinamenti: Coniglio al forno con le olive, cacciucco alla livornese