

LA MOZZA

MORELLINO DI SCANSANO DOCG BIO



VARIETA'

Sangiovese 85%; Syrah 10%; Alicante bouschet 5%

CARATTERISTICHE DELLA ZONA DI PRODUZIONE

AREA: Montiano, Magliano in Toscana - Grosseto (TOSCANA)

ALTITUDINE: 300 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI SUOLO: medio impasto, ricco di arenaria e scisti calcarei

DENSITA' D'IMPIANTO: 6'060 vines/HA

ETA' DELLE VIGNE: 15 y.o. vines

RESA PER ETTARO: 7 ton/HA

VINIFICAZIONE:

L'uva ben matura viene selezionata in vigna, raccolta a mano in cassette, pigiadiraspata e condotta in vasche termocondizionate in inox. Dopo l'avvio della fermentazione, la temperatura viene fatta salire gradualmente, fino ad un massimo di 28 °C. La macerazione sulle bucce viene gestita con operazioni quotidiane di rimontaggio breve e soprattutto déléstage e dura circa 20 giorni. Dopo la svinatura il vino svolge la fermentazione malolattica in vasche inox, per poi affinare, per circa 10 mesi, sulle fecce fini per un 50% in botti grandi di rovere di Slavonia e per l'altro 50% in inox. Seguono le operazioni di travaso, stabilizzazione ed imbottigliamento, che viene effettuato nell'estate successiva alla vendemmia.

DATI ANALITICI

Alcohol: 14% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è rosso rubino intenso e brillante con riflessi purpurei; aromi molto fruttati, caldi e riccamente speziati, in cui si riconoscono note di mora matura e sfumature di caramello. I tannini lunghi, importanti e vellutati sono supportati da un ottimo volume e da una piacevole acidità. Finale sapido e minerale, che conferisce eleganza e vivacità al palato.

Ideale a tutto pasto con piatti di terra della tradizione gastronomica toscana e maremmana, in particolare con la trippa alla fiorentina.