

LA MOZZA

MORELLINO DI SCANSANO DOCG



uvaggio



Sangiovese



Syrah



Alicante bouschet



maturazione

Le uve ben mature vengono selezionate in vigna e condotte in vasche di acciaio inox termocondizionate. Dopo l'inizio della fermentazione, la temperatura viene aumentata gradualmente, fino a un massimo di 28 °C. La macerazione sulle bucce è gestita con operazioni giornaliere di brevi rimontaggi e déléstage. Dopo la svinatura, il vino svolge la fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox e poi affina, per circa 10 mesi, sulle fecce fini parte in botti grandi di rovere di Slavonia e parte in acciaio inox. Seguono le operazioni di decantazione, stabilizzazione e imbottigliamento.



note di degustazione

Il colore è rosso rubino intenso e brillante con riflessi violacei; gli aromi sono 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 sostenuti da un ottimo volume e da una piacevole acidità. Finale sapido e minerale, che conferisce eleganza e vivacità al palato.



abbinamento

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