

**colore**

rosso rubino

**color**

ruby red

**profumo**

Fruttato e floreale

**nose**

Fresh fruits and flowers

**sapore**

fresco e dai tannini morbidi

**taste**

fresh and pleasant

**accostamenti**

Carne in umido, formaggi medio stagionati, pasta con sughi leggeri

**pairings**

Meats, medium seasoned cheeses, pasta with light sauces

**temperatura di servizio**

14 - 16°C

**temperature**

14 - 16°C

# *Morellino di Scansano*

2023

**MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.**

**100% Sangiovese**

Il Morellino di Scansano è un vino DOCG la cui produzione è consentita nel territorio di Scansano e in parte della provincia di Grosseto. Sangiovese fresco, fruttato ed immediato; identifica una tipologia ed un territorio in un sorso succoso, scorrevole ed appagante, con dei tannini morbidi e delicati che carezzano il palato accompagnati da una scia di sapidità. Un sangiovese che racconta il legame identitario tra la famiglia Moretti Cuseri e la Maremma.

*Morellino di Scansano is a DOCG wine whose production is permitted in the territory of Scansano and part of the province of Grosseto. A fresh, fruity and immediate Sangiovese; it identifies a type and a territory in a juicy, flowing and satisfying sip, with soft and delicate tannins that caress the palate accompanied by a trail of savoriness. A sangiovese that tells of the identity bond between the Moretti Cuseri family and the Maremma.*



**POGGIO AL LUPO**

**zona di produzione**

Maremma - Toscana

**production area**

Maremma - Tuscany

**esposizione**

Sud - est

**exposure**

south - east

**età dei vigneti**

10 anni

**average age of vines**

10 years

**altitudine**

100 mt s.m.l.

**altitude**

100 mt a.s.l.

**sesto d'impianto**

2 mt x 0,75 mt

**vineyard layout**

2 meters x 0,75 meters

**numero di ceppi per ettaro**

6.666

**number of vines per Ha**

6.666

**caratteristiche del suolo**

Medio impasto con zone caratterizzate dalla presenza di una base calcarea

**soil characteristics**

Medium mixture with areas characterized by the presence of a limestone base

**produzione per ha**

60 quintali

**yield per hectare**

6 tons

**sistema di allevamento**

Cordone speronato

**training system**

Spurred cordon

**vinificazione**

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata per 15 gg

**vinification**

A temperature-controlled fermentation and maceration for 15 days

**maturazione**

acciaio per 7 mesi

**aging**

7 months in stainless steel tanks

**affinamento in bottiglia**

2 - 3 mesi

**bottle aging prior to release**

2 - 3 months

