





MONTERO
MORE

Morellino di Scansano DOCG

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino dai bordi porpora.

Profumo: Quadro olfattivo gioioso e molto profumato, intenso nelle note fruttate di succo di amarena, visciola e violetta di bosco che si fondono con eleganti sentori speziati di anice stellato, cannella e chiodi di garofano. Chiude con sottili sensazioni di humus e con soffi minerali fumé come di un camino appena spento.

Sapore: Gusto di piacevole equilibrio con avvolgente morbidezza stemperata da apporto fresco-sapido lineare e da tannini lievi e succosi. Una salinità di fondo caratterizza e accompagna tutto l'assaggio rendendolo appagante.

DATI AGRONOMICI

Vitigni : Sangiovese in purezza

Zona di ubicazione: Magliano in Toscana (GR)

Altitudine: tra 200 e 250 m.s.l.m.

Tipo di suolo: medio impasto argilloso sabbioso, sassoso.

Esposizione: sud-est / sud

Sistema di allevamento: Guyot

Ceppi / ha: 5550

Vendemmia: prima settimana di settembre

DATI ENOLOGICI

Vinificazione: raccolta delle uve a mano. Doppia selezione del grappolo e dell'acino. Fermentazione e vinificazione in cemento. Lavorazione a caduta .

DATI ANALITICI

Annata: 2019 Alcol: 14,5%