





MONTERO

MORE

Morellino di Scansano DOCG

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Rubinrot mit violetten Rändern.

Bouquet: Ein fröhliches und sehr duftendes Duftbild, geprägt von intensiven fruchtigen Noten von Sauerkirsche, Amarenakirsche und Waldveilchen, die elegant mit Gewürzanklängen von Sternanis, Zimt und Nelken verschmelzen. Der Duft schließt mit dezenten Erde- und rauchigen mineralischen Noten ab, fast wie von einem gerade erloschenen Kamin.

Geschmack: Ein angenehm ausgewogener Geschmack mit umhüllender Sanftheit, die durch eine lineare Frische und salzige Mineralität sowie leichte, saftige Tannine ausgeglichen wird. Eine grundlegende Salzigkeit begleitet den gesamten Geschmack und macht ihn befriedigend.

AGRONOMISCHE DATEN

Rebsorten: Reinsortiger Sangiovese

Gebiet der Lage: Magliano in der Toskana (GR)

Höhenlage: Zwischen 200 und 250 Meter über dem Meeresspiegel.

Bodenart: Mittelschwerer lehmiger, sandiger und steiniger Boden.

Ausrichtung: Südost / Süd

Erziehungssystem: Guyot Rebstöcke pro Hektar: 5550

Ernte: Erste Woche im September.

ÖNOLOGISCHE DATEN

Weinbereitung: Handgepflückte Trauben. Doppelte Auswahl von Trauben und Beeren. Gärung und Weinbereitung in Beton. Schwerkraftbedingte Verarbeitung.

ANALYTISCHE DATEN

Jahrgang: 2019 - Alkoholgehalt: 14,5% - Wein: Morellino di Scansano DOCG