



RISERVA

# ROGGIANO

MORELLINO  
DI SCANSANO D.O.C.G.



**Uve:** in prevalenza Sangiovese

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità d'impianto:** 3500 / 4500 ceppi per ettaro

**Tipologia di terreno:** arenareo limoso

**Altitudine:** 250 metri s.l.m.

**Età dei vigneti:** oltre 25 anni

**Epoca di vendemmia:** prima settimana di ottobre

**Modalità di fermentazione:** uva selezionata da vigneti particolarmente vocati. Raccolta delle uve a perfetta maturazione fenolica, macerazione a 35°C per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata (max 29°C) e macerazione post-fermentativa sulle bucce per un totale di 12 giorni da inizio fermentazione. La fermentazione malolattica avviene naturalmente pochi giorni dopo la svinatura.

**Maturazione:** in barrique di rovere francese da 225 l (20% di primo passaggio, 80% di secondo e terzo) per 12 mesi. Breve passaggio in acciaio.

**Affinamento:** in bottiglia per 10 mesi.

**Capacità d'invecchiamento:** Morellino di Scansano abbastanza strutturato da bersi preferibilmente dopo 4-8 anni dalla vendemmia.

**Descrizione:** rosso rubino concentrato, al naso si presenta con un bouquet elegante, complesso e variegato di frutti scuri, fiori, spezie e sottobosco. All'assaggio è snello, fine, equilibrato. Caldo, fresco e giustamente sapido, mostra tannini rotondi e una bella morbidezza. Finale di ottima persistenza gusto-olfattiva.

**Abbinamento:** con arrosti e brasati, piatti di carne succulenti, formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 16 - 18°C

**Bicchiere ideale:** un ampio calice tipo Bordeaux.

