



## Effemeridi

Morellino di Scansano DOCG Riserva

**UVE** 100% Sangiovese.

**ZONA DI PRODUZIONE** Vigneti di proprietà nel comune di Scansano (GR), Toscana, Italia.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Cordone Speronato, Guyot (6.500 ceppi per ha).

**ETÀ DEI VIGNETI** 20 anni.

**ALTITUDINE** 380 mt slm.

**TIPOLOGIA DEL TERRENO** Medio impasto tendente all'argilloso, calcareo, ricco di minerali e scheletro.

**RESA** Circa 1,2 kg per ceppo.

**VENDEMMIA** Manuale in cassette da 15kg.

Quarta decade di Settembre.

**VINIFICAZIONE** Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione in vasche d'acciaio con le bucce per 30 giorni con rimontaggi e/o delestage ogni giorno a temperatura termo-controllata di massimo 30°C; di seguito svinatura e pressatura soffice. Svolge la fermentazione malolattica in vasche di cemento.

**AFFINAMENTO** 24 mesi in tonneau di rovere francese una metà nuovi, l'altra metà di primo e secondo passaggio. Conservazione in vasche di cemento fino all'imbottigliamento.

**NOTE ORGANOLETTICHE** Rosso rubino luminoso con riflessi porpora. Profumo di grande complessità, ricco di sfumature, in cui si riconoscono forti sentori di piccoli frutti rossi maturi (marasca), eleganti note balsamiche (timo), spezie dolci, come vaniglia, caramello e cacao amaro. I tannini persistenti, profondi e setosi ben bilanciati dal volume e dalla freschezza, danno a questo vino un gusto armonico e lungo ed una sicura prospettiva di invecchiamento in bottiglia.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** Cacciagione, carni rosse arrostate e formaggi stagionati. Ottimo come vino da meditazione

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 17-18 °C in calici molto ampi.

## Linea Cosmogonie

*Le Effemeridi sono le carte in cui l'uomo, fin dall'antichità, ha cercato di fissare il moto dei corpi celesti, affidandosi alle stelle per orientarsi nella sua innata tensione a spingersi oltre. La sapidità e la freschezza del Morellino, in questa Riserva, complessa e di prospettiva, si fanno struttura e rotondità sorprendenti, risultato del lungo affinamento in tonneau di rovere francese, delle condizioni ambientali uniche dei nostri vigneti e della nostra volontà di valorizzarle, lasciandole esprimere nel modo più elegante e peculiare.*

