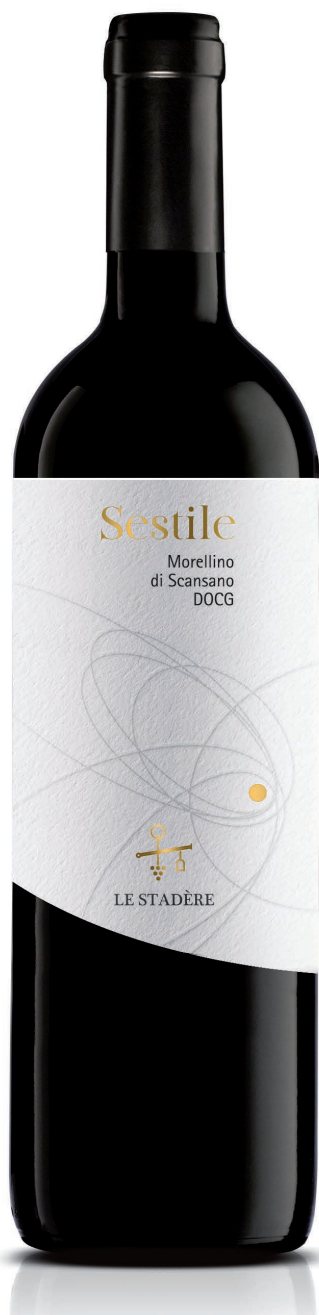




Sestile

Morellino di Scansano DOCG

UVE 85% Sangiovese localmente denominato Morellino e 15% uve complementari a bacca rossa.

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 scheletro.

RESA circa 1,3 kg per ceppo.

VENDEMMIA Manuale in cassette da 15kg.

Quarta decade di Settembre.

VINIFICAZIONE Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto fermenta rimanendo in macerazione in vasche d'acciaio con le bucce per 15 giorni con rimontaggi e delestage a temperatura controllata di massimo 26°C; di seguito svinatura e pressatura soffice delle vinacce. Svolge la fermentazione malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO In serbatoio d'acciaio in primo momento e poi in vasche di cemento fino all'imbottigliamento.

NOTE ORGANOLETTICHE Il colore è rosso rubino brillante con riflessi granata; profumo fruttatissimo, fresco e variegato di spezie, in cui si riconoscono note di mora e prugna e delicate sfumature di erbe officinali e chiodo di garofano. I tannini vellutati, croccanti e vivaci sono supportati da un ottimo volume e da una piacevole acidità. Finale sapido e minerale, che conferisce eleganza ed equilibrio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Ideale a tutto pasto con antipasti e piatti caldi e freddi di terra della tradizione gastronomica toscana e maremmana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 15°C.

Linea Cosmogonie

Sestile, un angolo di sessanta gradi tra due pianeti, una distanza precisa che gli antichi interpretavano come un presagio della natura di chi nasceva sotto quel segno. Non siamo certi che il cielo determini la personalità degli uomini, di sicuro i cieli di Maremma, limpidi grazie al clima asciutto e ventoso, gli inverni miti e le estati calde e il terreno ricco di scheletro che alimenta i nostri vigneti definiscano il carattere unico di questo vino fruttato ed attraente che fa di fragranza, freschezza e bevibilità i suoi più grandi punti di forza.