



RISERVA
ROGGIANO MORELLINO DI SCANSANO
D.O.C.G.

Uve:	Sangiovese 95%, Merlot 5%
Sistema di allevamento:	cordone speronato
Densità d'impianto:	3500 / 4500 ceppi / 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 arrostiti e brasati, piatti di carne succulenti, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio:	16-18°C
Bicchiere ideale:	un ampio calice tipo Bordeaux.

