



Mascherone

Morellino Di Scansano
D.O.C.G.

Uve:	Sangiovese 95%, Alicante 5%
Sistema di allevamento:	cordone speronato e guyot
Densità d'impianto:	3500 / 4500 ceppi / ettaro
Tipologia di terreno:	variabile, principalmente arenareo-limoso
Altitudine:	variabile tra 100 e 300 metri s.l.m.
Età dei vigneti:	10 - 20 anni
Epoca di vendemmia:	fine settembre
Modalità di fermentazione:	uva raccolta a perfetta maturazione fenolica e protetta con l'uso di neve carbonica. Macerazione a caldo (35°C) per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata (max 27°C). Svinatura dopo 7 giorni di fermentazione con le bucce. Affinamento sulle fecce fini fino allo svolgimento della fermentazione malolattica (novembre).
Maturazione:	in acciaio per 4 mesi con le fecce fini.
Affinamento:	in bottiglia per minimo 3 mesi.
Capacità d'invecchiamento:	classico Morellino di Scansano, buono giovane ma in grado di dare il meglio di sé 2-3 anni dopo la vendemmia.
Descrizione:	rubino pieno, ricco di materia cromatica, vivacizzato da riflessi purpurei. Il bouquet olfattivo si caratterizza per carattere e piacevolezza, ampiezza e profondità, con note fruttate, floreali e speziate soffuse a sentori di sottobosco. La godibilità dell'assaggio non si fa mancare nulla in quanto a persistenza ed equilibrio: i tannini sono ben presenti ma eleganti, sottili, bilanciati, assieme alla freschezza, da una rotondità fruttata.
Abbinamento:	su primi piatti saporiti e secondi di carne rossa o cacciagione. Pappardelle al ragù di cinghiale.
Temperatura di servizio:	16 - 18°C
Bicchiere ideale:	un ampio calice tipo Bordeaux.

