POGGIO MAESTRINO

MAESTRINO

MORELLINO DI SCANSANO DOCG

Il Morellino di Scansano Poggio Maestrino è un vino di grande complessità, struttura gustativa ed eleganza. Si presenta di colore rosso intenso e brillante. Il profumo è ricco di note di piccoli frutti rossi e speziati. Le uve da cui trae origine questo Cru aziendale sono state selezionate nelle aree più esposte e dove sono state ridotte le produzioni al fine di ottenere le concentrazioni desiderate.

DENOMINAZIONE Morellino di Scansano DOCG

VITIGNO Sangiovese 100%

VIGNETO Poggio Maestrino

TERRENO Medio impasto di origine vulcanica.

SUPERFICIE DEL VIGNETO 13,5 Ha

ETÀ DELL'IMPIANTO Vigneti di 10

ESPOSIZIONE Est/Ovest

ALTITUDINE MEDIA 150m slm.

DENSITÀ DELL'IMPIANTO 5000 viti/ettaro

RESA MEDIA PER PIANTA 1 Kg

ALLEVAMENTO/POTATURA Cordone speronato e Guyot

VENDEMMIA Seconda metà Ottobre

MACERAZIONE A temperatura di 28° C circa per 10/12 giorni

MALOLATTICA In acciaio

AFFINAMENTO Almeno 1 anno in tonneaux poi almeno 6 mesi in acciaio e 1 anno in bottiglia.

PRODUZIONE ANNUA Circa 8.000 bottiglie

CARATT. ORGANOLETTICHE Ha profumi avvolgenti, complessi e persistenti che evidenziano la ciliegia e la marasca matura con un bel finale speziato e balsamico. L'affinamento in bottiglialo porta ad acquistare una pregevole eleganza e suadenza gustativa.

ABBINAMENTI Arrosti importanti, formaggi stagionati, cinghiale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16° C.

TENUTE CALÌ

vini e relais

graffetta SICILIA

ROCCA di CASTAGNOLI dal 1730

POGGIO MAESTRINO