



POGGIO  
MAESTRINO

# SPIAGGIOLE

MORELLINO DI SCANSANO DOCG



Nel primo entroterra della “Costa D’Argento” di fronte al promontorio dell’Argentario e quello di Talamone a circa 200 metri sul livello del mare il vigneto “Spiaggiolo” si dispone proprio sulle prime colline che guardano uno dei più bei punti di mare della costa Maremmana. Il terreno generoso e profondo di medio impasto dà struttura e frutta a questo vino tipicamente espressione di questo territorio nella DOCG Morellino di Scansano.

**DENOMINAZIONE** Morellino di Scansano DOCG

**VITIGNO** Sangiovese 100%

**VIGNETO** Spiaggiolo e 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** 200m slm.

**DENSITÀ DELL’IMPIANTO** 5000 viti/ettaro

**RESA MEDIA PER PIANTA** 1,5 Kg

**ALLEVAMENTO/POTATURA** Cordone speronato

**VENDEMMIA** Seconda metà Settembre

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

**MALOLATTICA** In acciaio

**AFFINAMENTO** In acciaio e almeno 6 mesi in bottiglia

**PRODUZIONE ANNUA** Circa 60.000 bottiglie

**CARATT. ORGANOLETTICHE** Vino dal colore rosso violaceo intenso, dal profumo netto di frutta matura di ciliegia e di macedonia fresca. In bocca è elegante e con tannini vibranti bilanciati da un finale che esprime maturazioni complete e solarità. Fresca la persistenza gustativa.

**ABBINAMENTI** Carni bianche, formaggi freschi e di media stagionatura, zuppe di pesce e grigliate di tutti i tipi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 16° C.



TENUTE CALÌ  
*vini e relais*

