



# 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 tonneau 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 bottigliato 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*

