



TENUTA **PIETRASERENA**



"Poggio Lungo" - Morellino di Scansano

Da uve Sangiovese, Merlot ed Alicante coltivate con antica passione dall'amico Giuseppe Fornasari nell'entroterra grossetano, in uno dei territori più generosi e vocati per la viticoltura, nasce il nostro Morellino di Scansano, vino icona della Maremma Toscana, dal profumo caldo ed avvolgente e dal gusto ricco e corposo.



CLASSIFICAZIONE: Morellino di Scansano Docg

UVAGGIO: 85% Sangiovese - 15% Alicante, Montepulciano e Syrah

NOTE DEGUSTATIVE: Il colore è rosso rubino luminoso. Il profumo ricorda la frutta rossa in particolare ciliegia e frutti di bosco. Il gusto è delicato e profumato questo vino è ottimo da bere subito ma si presta anche all'invecchiamento di 5/6 anni.

ABBINAMENTI: Risotti, Carne Rossa in umido, Porchetta, Formaggi di media stagionatura, Cannelloni, Affettati e salumi, Pasta all'amatriciana, Cotoletta alla milanese.

ALC/VOL : Alcol: 13 % vol.

Nome:	Morellino di Scansano	Classificazione:	Morellino di Scansano DOCG
Primo anno di produzione:	2012	Bottiglie prodotte:	10.000
Area di produzione:	Grosseto (Gr)	Uvaggio:	Sangiovese, Alicante, Montepulciano, Syrah
Esposizione Vigneti:	Sud	Resa per ettaro:	70
Altimetria:	150 Metri sul livello del mare	Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità dell'impianto:	4000 piante / ettaro	Età della vigna:	30 anni
Periodo della vendemmia:	Metà Ottobre	Materiale vasche fermentazione:	Acciaio a temperatura controllata
Invecchiamento:	7 Mesi in bottiglia	Vinificazione:	Fermentazione con lieviti indigeni
Periodo di imbottigliamento:	Marzo	Capacità d'invecchiamento:	Ottima capacità di invecchiamento
Temperatura di servizio:	18-20°	Formato Confezione:	750ml