

Bellamarsilia

Morellino di Scansano

DOCG


Poggioargentiera



Uve: Sangiovese 85% - Ciliegiolo 10% - Alicante 5%

Vigneti: prevalentemente vigne piu' giovani, allevate a cordone speronato. Produzione massimo 90 Qli/Ha (60 Hl/Ha).

Vinificazione: macerazioni intorno alle due settimane, fermentazione e maturazione in serbatoi di acciaio a temp. controllata.

*Il Morellino di Scansano e' l'unico vino a **DOCG della Maremma**, e sicuramente e' la denominazione piu' conosciuta di questa zona della Toscana. Il clima qui e' mediterraneo, i vini hanno tannini piu' morbidi, profumi di **frutta rossa matura** (ciliegia, piuttosto che visciola), qualche nota piu' evoluta di cuoio con l'eta'. Il Morellino di annata e' un vino **facile, spensierato, con una freschezza esuberante** che ne richiede una beva pronta, specialmente abbinandolo alla cucina maremmana, fatta di sapori decisi di selvaggina, cinghiale, fagiano, lepre, e i fantastici tortelli e tagliatelle al ragu' di cinghiale. Bevetelo adesso, ma e' un vino che puo' invecchiare bene per almeno 3/4 anni.*

Grapes: Sangiovese 85% - Ciliegiolo 10% - Alicante 5%

Vines: mostly young vineyards located in different areas along the coast of Maremma, near the Mediterranean Sea. Mediterranean climate, mild winters and hot, dry and sunny springs and summers.

Vinification: fermented and matured in stainless steel, temperature controlled vats.

*The Morellino di Scansano (the name probably comes from the "Morello" colour of the Maremmano horse, a very regarded breed that is used by the Italian Army) is the only **DOCG wine from Maremma** (the highest rank in the Italian Appellation System), very popular for its freshness and its sunny character. The Mediterranean climate gives a different expression to the Sangiovese grapes than more inland in Tuscany, where climate is more continental. **The fruit is certainly more ripe here, red cherry, some strawberry notes, more savoury notes with age.** Sometimes the wine can be a **bit rustic**, but that's not a fault for us, because it pairs magnifically with the rustic, full flavoured local cuisine, where game and in particular wild boar, pheasant and hare are used in plenty of combination. Drink it now, but you can enjoy it for 3/4 more years after bottling.*

