



POLIZIANO

MORELLINO DI SCANSANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E
GARANTITA



Un vino che sa essere caldo ed intenso, come è tipico per un prodotto ottenuto in una zona vicina al mare, ma allo stesso tempo conquista per godibilità e piacevolezza, esprimendo compiutamente la sua vocazione di vino versatile.

CLASSIFICAZIONE:

Morellino di Scansano – DOCG

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:

1998

BOTTIGLIE PRODOTTE MEDIAMENTE:

Circa 60.000 bottiglie

VARIETÀ:

85% Sangiovese, 15% Cilieggiolo

SUPERFICIE DEI VIGNETI:

18 ha

ALTIMETRIA:

100 m.s.l.m.

ESPOSIZIONE:

Sud/sud - ovest

TIPOLOGIA DEI TERRENI:

Declivi, con ricchissima presenza di scheletro (galestro e macigno)

DENSITÀ DI IMPIANTO:

5000/6000 ceppi

METODO DI VENDEMMIA:

Manuale

VINIFICAZIONE:

La fermentazione e la macerazione avvengono nella cantina in Magliano in Toscana in vasche di acciaio inox per la durata di 15-20 giorni

AFFINAMENTO:

8 mesi in cemento

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:

Oltre 5 anni