MORELLINO DI SCANSANO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VARIETA':
90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

VIGNETI:
Luogo di produzione: dalle aree più vocate della denominazione.
Terreni: vari e caratteristici, argillo-sabbiosa, minerale e ricca di scheletro
Microclima: caldo asciutto e mite

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:
Fermentazione: la fermentazione alcolica e la macerazione sulle bucce si sono protratte per 22 giorni alla temperatura controllata di 27°C in tini di acciaio inox.
Maturazione: terminata la fermentazione malolattica, il vino è stato affinato per 6 mesi in tini di acciaio inox e in parte in botte.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: rosso rubino intenso
Profumo: minerale e balsamico, con nette note di prugna matura e tabacco.
Sensazioni Gustative: i tannini sono morbidi e integrati. Il corpo è fresco e sapido, spiccano note di prugna matura e viola. Il finale è persistente, sapido, con note dolci di tabacco.

GRADO ALCOLEMICO: 14%

LA CORSA

Strada Vicinale del Prataccione, 19 - 58015 Orbetello (GR) - Italia
GPS COORDINATE: 42°26'51.0"N 11°19'23.6"E
Tel. +39 06 6932 9304 Fax: +39 06 3281 9400
annessi.mecci@lacorsawine.it - www.lacorsawine.it