



MORELLINO DI SCANSANO

Morellino di Scansano DOCG

Zona di produzione: Tenuta Cavallini, località Cavallini, Manciano (Gr)

Uvaggio: Sangiovese Cilieggiolo e Alicante raccolti a mano in cassette

Terreno: argilla medio impasto mediamente ricco di scheletro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità dell'impianto: 5000 viti per ettaro

Resa in uva: 1,8 kg per pianta

Vendemmia: terza decade di Settembre

DATI ANALITICI:

Gradazione alcolica: 14 % vol

Acidità totale: 5,50 gr/lt

ph: 3,65

Vinificazione: raccolto a mano nella vigna vecchi a di Poggio Campana.

Fermentazione spontanea condotta con lieviti autoctoni in tini di acciaio, macerazione sulle bucce per 1-2 settimane

Affinamento: acciaio per 6 mesi



I Cavallini

Maremma Toscana

www.icavallini.it - vino@icavallini.it