



## GUALTIERO MORELLINO DI SCANSANO RISERVA

D.O.C.G.  
SANGIOVESE - CABERNET SAUVIGNON - MERLOT



1.5 L .75 L

*Dedicato a Gualtier Luigi Moris, pioniere di Morisfarms, che con passione ha segnato la nostra storia. L'annata 2021 celebra vent'anni dalla sua scomparsa e cinquant'anni dalla fondazione della tenuta Poggio La Mozza, dove questo vino nasce nel rispetto della sua eredità.*

### PRODUZIONE

Epoca di vendemmia: ultime due settimane di settembre e prima settimana di ottobre. Vinificazione in vasche di cemento vetrificate con controllo della temperatura e due rimontaggi al giorno per un periodo di macerazione di venti giorni. Il vino è stato posto in barriques di secondo e terzo passaggio per un periodo di un anno, con un travaso intermedio. Il prodotto viene messo in commercio dopo un affinamento in vetro di almeno sei mesi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino intenso compatto  
**Bouquet:** accattivante e complesso, intensi profumi di piccoli frutti di bosco, ciliegia matura, viola, spezie e sentori balsamici  
**Gusto:** ricco, fresco, setoso, ottimo il ricordo  
**Abbinamenti:** carne grigliata, come la bistecca alla fiorentina.

*Dedicated to Gualtier Luigi Moris, pioneer of Morisfarms, whose passion shaped our history. The 2021 vintage celebrates twenty years since his passing and fifty years since the founding of the Poggio La Mozza Estate, where this wine is crafted in honor of his legacy.*

### PRODUCTION

Harvest time: last two weeks of September and first week of October. Fermentation occurs in temperature-controlled, glazed, cement tanks with remontage twice a day for a 20 day period of maceration. The wine is then left to age for a year in wooden barrels, some used two or three times before, with an intermediate transfer. After a further refinement lasting at least six months, the wine is then put on the market.

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

**Color:** intense ruby red, with a compact structure  
**Bouquet:** attractive and complex, intense perfumes of small forest fruits, ripe cherry, violets, spices and hints of Balsamic  
**Taste:** memorably rich, fresh, silky, soft palate  
**Suggested Food Pairings:** grilled meats like bistecca fiorentina.