BOSCHETTO di MONTIANO

Io&Te

MORELLINO DI SCANSANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

VITIGNO
Sangiovese 85%, Merlot 15 %

ZONA PRODUZIONE
Montiano

TERRENO
Collinare, medio impasto, calcareo, asciutto,
buona capacità di scambio cationico,
buona dotazione in macro e microelementi.
Età vite 20 anni su cordone speronato basso.

RESA/HA
80 Q.li/ha

VENDEMMIA
Vendemmia meccanica;
le uve vengono raccolte separatamente in base
al loro grado di maturazione ottimale.

FERMENTAZIONE
Le uve, raccolte separatamente, una volta in cantina
vengono immediatamente refrigerate per preservare
il profilo aromatico tipico di ogni varietà.
Successivamente, avviene la fermentazione a
temperatura controllata non superiore ai 25°C
per circa 15 giorni.
Terminata la fermentazione, le vinacce vengono
subito allontanate, per conservare le note
di freschezza, tipiche di questo vino.

AFFINAMENTO
Fermentazione Malolattica in acciaio,
affina in acciaio per circa 5/6 mesi.

Vino rosso porpora intenso, con profumi delicati
che ricordano i piccoli frutti rossi
ed un finale intenso e lievemente balsamico.
In bocca è fresco e fruttato.
Si abbina perfettamente con salumi, carni bianche
e/o rosse, ma anche con formaggi semi-stagionati.

Servire a 16/17°C

Proprietà Società di Esecutori di Pie Disposizioni - Montiano - Magliano in Toscana - Grosseto - Italia - Tel. e Fax +39 0564 589621
www.boschettodimontiano.it e-mail: azienda@boschettodimontiano.it