ACQUISTATO IL .....

"Sicomoro" Morellino di Scansano Riserva DOCG 2022 2022



Tutta la forza del miglior Sangiovese di Scansano

Sicomoro è il Morellino Riserva proposto dalla Cantina Cooperativa dei Vignaioli del Morellino. Sangiovese in purezza, proveniente dai vigneti più vocati della regione, e raccolto a perfetta maturazione fenolica, ossia quando l'uva ha già raggiunto la giusta colorazione e le bucce sono pronte a cedere al vino i loro profumi migliori. Dopo la raccolta, le uve vengono velocemente conferite in cantina per dare inizio alla lavorazione. Si inizia con una fase di macerazione delle bucce, a circa 35°C per 12 ore, seguita dalla fermentazione, sempre a temperatura controllata. In totale il processo si prolunga per oltre 12 giorni. Segue la cosiddetta malolattica, che avviene naturalmente pochi giorni dopo la svinatura, e l'affinamento in cantina. Il risultato è un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino concentrato. Al naso, dolci note speziate e fruttate di marasca, frutti di bosco, cannella e vaniglia. In bocca è pieno e secco. Naturalmente dotato di tannini potenti, ma eleganti, ben bilanciati dal calore alcolico e dalla morbidezza.

Un'altra cantina cooperativa capace di regalare a noi appassionati ottimi vini, spesso caratterizzati da un rapporto qualità prezzo davvero interessante. Questa volta siamo in Toscana, nel cuore della Maremma, lontano, ma non lontanissimo, dalla costa ma soprattutto da Montalcino, Montepulciano e da Firenze con il suo Chianti. La cantina in questione è la Vignaioli del Morellino di Scansano, fondata nel 1972, e oggi composta da circa 170 soci. Vigneti frazionati tra centinaia di diversi appezzamenti, sparsi sulle colline che circondano il paese. Stiamo parlando di circa 720 ettari, non esattamente un giardinetto. La produzione si concentra soprattutto sul Morellino, come è normale che sia, proposto con diverse sfaccettature, ma non solo. Il segreto dei buoni risultati ottenuti dalla cantina è presto detto. La grande qualità di tutti i vini è assicurata dalla dimensione ridotta di ciascun vigneto che viene seguito dal socio con cura e attenzione a tutti i dettagli. Proprio come se fosse il suo… giardino.

La Vigna

Terreno	Arenareo limoso, argilloso sotto 1 m di profondità
Esposizione	300 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	3.500 ceppi/ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Preferibilmente dopo 5-10 anni dalla vendemmia
Abbinamento	Con arrosti e brasati, piatti di carne succulenti, formaggi stagionati.
Vinificazione	Raccolta a perfetta maturazione fenolica. L'uva viene fatta macerare a 35°C per 12 ore;segue fermentazione a temperatura controllata (max 29°C) e macerazione post-fermentativa sulle bucce per un totale di 12 giorni da inizio fermentazione. La fermentazione malolattica avviene naturalmente pochi giorni dopo la svinatura
Sensazioni	Rosso rubino concentrato, al naso offre grande piacevolezza con le dolci note speziate e fruttate di marasca, frutti di bosco, cannella e vaniglia. Palato pieno, secco, dotato di tanninipotenti ma eleganti, bilanciati dal calore alcolico e dalla morbidezza. Assaggio equilibrato e dilunga persistenza dai ritorni fruttati e speziati.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821