ACQUISTATO IL .....

"Le Sentinelle" Morellino di Scansano Riserva DOCG 2022 2022



La migliore espressione del Morellino di casa Mantellassi

Con Le Sentinelle, Fattoria Mantellassi raggiunge il suo apice. Si tratta, infatti, di un elegante Morellino di Scansano DOCG Riserva che rappresenta la migliore espressione qualitativa nell'ambito del Morellino di Scansano. Le Sentinelle è prodotto esclusivamente con le uve provenienti da un singolo vigneto di 2,5 ettari che si trova sulla sommità di un poggio che gli dà il nome. Il più "avaro" dei tanti poggi su cui si estendono i 50 ettari di vigneto della Fattoria. Ottenuto dalla vinificazione di uve Morellino, clone autoctono di Sangiovese, su iniziativa della Fattoria Mantellassi, da questo vigneto è partita una selezione clonale del vitigno (effettuata dai Vivai Cooperativi Rauscedo) che ha portato alla omologazione, e dunque al riconoscimento ufficiale, di tre cloni particolari. In cantina si esegue una vinificazione tradizionale in rosso, in piccole vasche da 50 ettolitri, con una lunga macerazione per estrarre tutto il colore e i tannini dalle uve. Poi, al termine della vinificazione, Le Sentinelle maturano in barrique di rovere francese per circa 20 mesi, prima dell'imbottigliamento e della fase di affinamento finale in bottiglia. Rosso importante e capace di reggere bene al trascorrere degli anni, questo Morellino di Scansano Riserva chiama a gran voce un abbinamento a base di carni rosse, salumi e formaggi di media stagionatura.

Fattoria Mantellassi: Ambasciatori del Morellino. Che aggiungere di più? "La Fattoria Mantellassi - si legge sul sito dell'azienda - ha contribuito in modo determinante alla costituzione della Denominazione di Origine Controllata del Morellino di Scansano avvenuta nel 1978 ed è considerata una delle più prestigiose aziende produttrici". Provenienti dal pistoiese, i Mantellassi si trasferirono nella zona di Scansano e Magliano intorno al 1860 per svolgere il loro mestiere di "potini" ed "innestini". L'impianto dei primi vigneti risale a un secolo dopo, nel 1960, quando vennero realizzati i primi quattro ettari in località Banditaccia. Oggi la Fattoria può contare su circa cento ettari vitati che si estendono su alcuni dei tanti colli della Fattoria. Qui il Sangiovese è assoluto protagonista. E con lui vitigni come l'Alicante, il Cabernet Sauvignon, il Merlot, il Canaiolo Nero, la Malvasia Nera, il Ciliegiolo, e i "bianchi" Vermentino e Sauvignon. La Cantina Mantellassi sorge invece in una posizione strategica, a pochi chilometri da Magliano in Toscana e vicina a ognuno dei vigneti. Questo permette, durante il periodo di vendemmia, di ottimizzare il lavoro e di avere le uve in cantina con tempi rapidissimi, preservandone tutte le caratteristiche migliori.

La Vigna

Terreno	Tufaceo calcareo
Esposizione	Nord
Allevamento	Guyot
Densità imp.	50

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 85%, Alicante 15%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Accurata selezione delle uve, vinificazione tradizione in rosso in piccole vasche con lunga macerazione
Sensazioni	Armonico, elegante con un ottimi finale

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