ACQUISTATO IL .....

"Heba" Morellino di Scansano DOCG 2021 2021



L'autenticità della Maremma

Tra tradizione e innovazione, espressione autentica di un territorio unico. Mai come in questo caso, queste parole rappresentano al meglio l'essenza di Heba, Morellino di Scansano DOCG, biologico, prodotto da Fattoria di Magliano, nel cuore della Maremma Toscana. La Maremma, con le sue dolci colline e la macchia mediterranea, rappresenta un habitat ideale per la viticoltura. I vigneti di Fattoria di Magliano, in questo caso situati tra i 150 e i 250 metri sul livello del mare, godono di un clima mite e di un terreno medio impasto ricco di scheletro, che conferisce al vino mineralità e struttura. Il Morellino di Scansano DOCG, riconosciuto nel 2007, è una delle denominazioni più prestigiose della Toscana. Ne è un bel esempio questo Heba, prodotto con un blend di Sangiovese (95%) e una punta di Syrah (5%). Quest'ultimo aggiunge al vino finito piacevoli note speziate e floreali. La vendemmia avviene manualmente, con selezione accurata dei grappoli. La vinificazione prevede diraspatura e pigiatura soffice, seguita da fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Una parte della fermentazione malolattica avviene in acciaio inox, mentre un'altra parte in barrique. Il successivo affinamento si svolge in botti di cemento per 8 mesi a cui seguono altri 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione. Il vino non viene filtrato, per preservarne la naturalezza e la complessità. Heba si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso si percepiscono profumi fragranti e floreali, con sentori di ciliegia, mora, mirtillo, geranio e violetta. In bocca è morbido, equilibrato, asciutto e piacevolmente tannico. Vino giovane e di pronta beva è ideale da gustare entro pochi anni dalla vendemmia. Sulla tavola accompagna carni bianche e rosse, selvaggina, pasta e formaggi.

Fondata nel 1996 dall'imprenditore lucchese Agostino Lenci, Fattoria di Magliano nasce dalla passione per un territorio ancora incontaminato e ricco di potenzialità enologiche. Lenci, affascinato dalla Maremma per la sua natura selvaggia e poco antropizzata, ha investito nella creazione di una realtà vitivinicola che rispettasse e valorizzasse l'ambiente circostante. La tenuta si estende su 97 ettari, di cui 48 dedicati alla coltivazione di vigneti. Le principali varietà coltivate sono il Sangiovese e il Vermentino, affiancate da vitigni internazionali come il Merlot e il Petit Verdot. I terreni, di matrice arenaria con una significativa presenza di scheletro, garantiscono un ottimo drenaggio e conferiscono ai vini una spiccata mineralità. Inoltre, un innovativo sistema di irrigazione a goccia permette di ottimizzare l'uso dell'acqua, soprattutto nelle annate più siccitose. I vini della Fattoria si distinguono per la loro forte identità territoriale e per uno stile che coniuga tradizione e innovazione. Sono vini potenti ed eleganti, capaci di offrire un'esperienza sensoriale avvolgente e di grande impatto gusto-olfattivo.

La Vigna

Terreno	Medio impasto ricco di scheletro
Esposizione	Est-Ovest
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	6400

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 95%, Syrah 5%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	La raccolta delle uve viene fatta a mano in cassetta. Tecnica di vinificazione: diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (28°C) in serbatoi di acciaio inox termcondizionati per 15-20gg. Fermentazione malolattica: una parte in acciaio inox e una parte in barriques, affinamenot in legno per 8 mesi in botti di cemento e poi in bottiglia pr sei mesi. Il vino è naturale e non filtrato.
Sensazioni	Colore roosso rubino intenso, profumo fragrante e floreale, con sentori di ciliegia, more, mirtilli, gerani e violette. In bocca ha un gustoo morbido, equilibrato, asciutto e piacevolmente tannico.

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