



ACQUISTATO IL .....

Roggiano Morellino di Scansano DOCG

2021



*Svinando*

## Sangiovese e una punta di Alicante per un Morellino di grande piacevolezza

Roggiano, Morellino di Scansano DOCG della Cantina Cooperativa Vignaioli del Morellino. Per una volta il Sangiovese, che pure resta assoluto protagonista del blend, viene affiancato da una piccola percentuale di Alicante, circa il 5%. L'Alicante è, per chi non lo sapesse, un vitigno a bacca nera, considerato originario della Spagna, ma coltivato anche in Maremma. In Spagna, l'Alicante è anche conosciuto con il nome di Garnacha. La lavorazione in cantina è tanto semplice quanto accurata e non prevede l'uso di botti di legno. Dopo la svinatura, infatti, segue una fase di maturazione in acciaio, per circa 4 mesi, in contatto con le proprie fecce fini, quindi un affinamento in bottiglia per altri tre mesi prima della messa in commercio. Rosso rubino, al naso è ampio, con note fruttate, floreali e speziate. In bocca è ben equilibrato, con tannini eleganti. Da provare, senza dubbio, con una bella bistecca alla Fiorentina.

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.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Principalmente arenario - limoso
<b>Esposizione</b>	Variabile tra i 100 e i 300 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato e guyot
<b>Densità imp.</b>	35008/4500 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Rosso Fermo Secco DOCG
<b>Provenienza</b>	Toscana
<b>Uve</b>	Sangiovese 95% - Alicante 5%
<b>Gradazione</b>	13,5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	16°
<b>Quando Berlo</b>	Entro 3-4 anni
<b>Abbinamento</b>	Pappardelle al ragù di cinghiale
<b>Vinificazione</b>	Macerazione a caldo per 12 ore, segue fermentazione a temperatura controllata. Svinatura dopo 7 giorni di fermentazione con le bucce. Affinamento sulle fecce fino allo svolgimento della malolattica. Maturazione in acciaio per 4 mesi con le fecce fini, affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.
<b>Sensazioni</b>	Al naso è ampio e profondo, con note fruttate, floreali e speziate. All'assaggio è ben equilibrato, tannini eleganti, bilanciati insieme alla freschezza e alla rotondità

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821