



FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112
info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it

Morellino di Scansano DOCG | 2024



MORELLINO DI SCANSANO DOCG. Il Morellino è un vino rosso di Maremma, viene dalle terre a sud di Montalcino. Il clima costiero lo rende morbido, ricco di sole, di tannini morbidi e di una acidità vivace. È uno dei grandi classici Toscani, per l'95% è Sangiovese e per il resto usiamo vitigni a bacca rossa ammessi. Ha un gusto moderno e con radici antiche, un mix molto accattivante.

UVA: Sangiovese Morellino 95% - uve provenienti da vitigni a frutto nero 5% **VIGNETI:** della Tenuta 'Aquilaia dei Barbi' | proprietà della Fattoria dei Barbi nel Comune di Scansano e iscritti alla produzione di Morellino di Scansano. **TERRENO:** argilla, calcare, scheletro. **ALTITUDINE:** 250 m slm. **ETÀ MEDIA:** 14 anni. **ESPOSIZIONE:** Est Sud Ovest. **ALLEVAMENTO:** Cortina semplice. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARO IN QUINTALI:** 90.

VINIFICAZIONE: le uve pigio-diraspate vengono riposte in vasca dove la normale fermentazione alcolica dura circa 12/13 giorni a temperatura controllata di 26°C. **AFFINAMENTO:** in vasche d'acciaio.

ANALISI SENSORIALE: colore rosso rubino intenso e vivace, con riflessi violacei. Il naso è dominato dalla fragranza del frutto, frutti rossi freschi come ciliegia marasca e lampone, arricchiti dalla polpa succosa della prugna nera e del mirtillo, Emerge una delicata nota floreale, Una sottile scia minerale/salmastra che richiama la vicinanza del mare, unita a un tocco di erbe aromatiche della macchia mediterranea. L'ingresso in bocca è dinamico e gioca sul contrasto tra la vivacità del Sangiovese e la morbidezza del Merlot. Il tannino del Sangiovese è presente ma non aggressivo, reso più vellutato e rotondo dalla componente del Merlot.

ABBINAMENTI: ideale per piatti di carne saporiti, arrosti, "scottiglie" di cinghiale tipiche della cucina maremmana, salumi e formaggi particolarmente sapidi. Ottima combinazione per zuppe di pesce e in generale qualsiasi tipo di pesce cucinato con spezie o salsa di pomodoro. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: 4-5 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12-14°C.