



Reviresco

Morellino di Scansano

DOCG MORELLINO DI
SCANSANO

SCHEDA TECNICA

Reviresco

Morellino di Scansano

DOCG MORELLINO DI SCANSANO



PRODUTTORE	Val di Toro
PROVENIENZA	Toscana
DENOMINAZIONE	DOCG Morellino di Scansano
BOTTIGLIE PRODOTTE	10000
UVAGGIO	100% Sangiovese
CATEGORIA	Vino Rosso
TIPOLOGIA	Fermo secco
COLORE	Rosso rubino brillante
SAPORE	Ciliegia, amarena e piccoli frutti rossi
SERVIRE A	18-20°
ALCOL	13% VOL
FORMATO	0,75 l
AFFINAMENTO	10 mesi in tonneaux e 5 mesi in bottiglia
DECANTAZIONE	1 ora
ABBINAMENTI	Pici al ragù di lepre
INFORMAZIONI GENERALI	Contiene solfiti

Note /100

Vinificazione

L'uva viene raccolta a mano, selezionata su un tavolo di cernita vibrante e subito pigiadiraspata tenendola a temperatura di circa 18°C e condotta in vasche di cemento vetrificato termocondizionate. Dopo l'innesco della fermentazione, la temperatura viene gradualmente portata fino a un massimo di 28°C verso la fine del processo fermentativo. Durante la macerazione di circa 20 giorni vengono eseguiti rimontaggi e un delestage per aumentare l'estrazione. Segue la svinatura, la pressatura soffice delle vinacce e un primo travaso. Il vino svolge la malolattica in vasche di cemento vetrificate e poi in parte trasferito in tonneaux di rovere francese da 500 litri di secondo passaggio per circa 10 mesi.

Note di degustazione

Alla vista di colore rosso rubino luminoso, con riflessi brillanti a tinta porpora. Al naso emana un profumo fresco, fruttato, molto intenso ed espressivo. Si riconoscono note di frutti rossi maturi e di bosco. Al palato è morbido ed equilibrato, i tannini fitti e rotondi gli conferiscono notevole profondità e persistenza. Emergono le note succose della ciliegia e dell'amarena. La freschezza, la pulizia e l'intensità gustativa del frutto lo rendono molto invitante e gradevole, adatto ad accompagnare aperitivi, antipasti di terra, primi piatti a base di pasta e carne rossa.