

FATTORIA LE PUPILLE



MORELLINO DI SCANSANO 2024

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Il Morellino di Scansano è il vino che meglio rappresenta, anche in termini quantitativi, la produzione di Fattoria Le Pupille. Dal 1985 ha sempre accompagnato l'azienda come espressione piena e costante del territorio.



Denominazione: Morellino di Scansano DOCG

Varietà: 90% Sangiovese, 10% Ciliegiolo, Alicante

Alcool: 13,5 %

Acidità Totale: 5,3 g/L

Ubicazione e superficie vigneti: varia

Esposizione vigneti: Principalmente a Sud

Tipologia del terreno: si passa da un terreno argillo-limoso fino ad arrivare a terreni franco-sabbiosi con una buona presenza di rocce galestrose

Data di impianto: 2001 - 2016

Densità di impianto: 6500 piante/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato, guyot

Resa uva/ettaro: 90 q

Vendemmia: Prima decade di Settembre

Temperatura di fermentazione: 24°C in acciaio inox

Tempo di macerazione: 10-15 giorni

Maturazione: 6 mesi in acciaio

Produzione: 150.000 bottiglie

Formati: 0.375 l, 0.75 l, 1.5 l

Prima annata prodotta: 1985

Profilo: Rosso rubino luminoso. Al naso si alternano riconoscimenti di ciliegia, lampone, ribes rosso, glicine e viola su uno sfondo di spezie dolci. Il sorso è avvolgente, morbido, con tannini distesi, accompagnati da un'ottima freschezza. Finale di buona persistenza su richiami fruttati.

Abbinamenti: Ribollita toscana, calamari ripieni