

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Cerreto Piano

NOME DEL VINO
Cerreto Piano Morellino di Scansano

DENOMINAZIONE
Morellino di Scansano Docg

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2018

REGIONE DI PROVENIENZA
Toscana

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Scansano (Gr)

VINIFICAZIONE
La fermentazione alcolica e la macerazione avvengono in acciaio inox ad una temperatura di 27°-28°C per 7 giorni. La fermentazione malolattica si svolge naturalmente in acciaio. Seguono ulteriore affinamento in acciaio e successivi 3 mesi in bottiglia.

AFFINAMENTO
In acciaio e successivamente in bottiglia

VITIGNO/I
100% Sangiovese

ALLEVAMENTO
Cordone Speronato

ESPOSIZIONE
Varie

ALTITUDINE
da 100 a 500 mt s.l.m

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Profondo, con sabbie grossolane e argille profonde, ricco di scheletro, ben drenato

EPOCA DI VENDEMMIA
Fine settembre

ETTARI VITATI
7

RESA PER ETTARO
90 qli/ha

ENOLOGO/CONSULENTE
GIUSEPPE CAVIOLA

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L 37,5 cl 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
15°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
50000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
W074