

GRILLESINO



BATTIFERRO MORELLINO DI SCANSANO DOCG 2017

<i>denominazione</i>	MORELLINO DI SCANSANO DOCG
<i>varietà</i>	90% Sangiovese del vigneto Battiferro 10% Cabernet Sauvignon del vigneto Granatelle
<i>prima annata prodotta</i>	2013
<i>varietà</i>	calcereo argilloso
<i>altitudine del vigneto</i>	250-300 mt slm
<i>esposizione</i>	sud-est
<i>sistema di allevamento</i>	cordone speronato
<i>vigne per ettaro</i>	5.682
<i>resa per ettaro (q/ha)</i>	90
<i>epoca di vendemmia</i>	seconda settimana di settembre

informazioni generali La varietà Morellino, definita tecnicamente "un ceppo" del ben più rinomato Sangiovese è tipica della zona di Scansano, da cui la celebre DOCG. La leggenda vuole che il vitigno derivi il nome dal colore scuro (tendente al moro) della sua buccia simile al colore del manto dei cavalli Maremmani detti localmente "Morelli". La posizione a sud della Toscana e la vicinanza al Mar Tirreno regalano calde stagioni di crescita che consentono alle uve di maturare pienamente e di sviluppare livelli elevati di zucchero. Il risultato sono vini corposi, solidi e complessi ma non "difficili" da apprezzare come alle volte accade per molti *supertuscans*. Nonostante i riconoscimenti e le preferenze accordate a questa varietà, il Morellino ancora fugge le grandi masse e rimane di fatto una delle "perle nascoste" dell'enologia toscana.

vinificazione Dopo la raccolta manuale, le uve vengono pigiadirasbate e trasferite in serbatoi di acciaio per la fermentazione che avviene a 28°C. Dopo 15 gg il vino viene travasato e conservato a temperatura controllata per favorire l'avvio della fermentazione malolattica e permettere la maturazione e successivo affinamento invernale-primaverile. Dopo leggera filtrazione, il Battiferro viene imbottigliato all'inizio dell'estate e messo in commercio dopo almeno due mesi di affinamento in bottiglia.

invecchiamento (mesi) Acciaio 6, Bottiglia 2

note degustative Rosso granato vivo tendente al rubino. Naso delicato che apre con note di ciliegia seguite da richiami erbacei. I tannini in bocca sono morbidi, l'acidità è tipica e la sapidità non troppo presente. Il finale è lungo. Bocca morbida e avvolgente.

abbinamenti Carni rosse, sevaggina ma anche primi con sughi rossi e formaggi mediamente stagionati.

provalo con Acquacotta, tipica zuppa maremmana con pane raffermo e uova.

servizio 18°C

potenziale di invecchiamento 4 anni

