

GRILLESINO



BATTIFERRO RISERVA MORELLINO DI SCANSANO DOCG 2015

<i>denominazione</i>	MORELLINO DI SCANSANO RISERVA DOCG
<i>varietà</i>	100% Sangiovese
<i>prima annata prodotta</i>	1998
<i>suolo</i>	argilloso e minerale
<i>altitudine del vigneto</i>	250 mt asl
<i>esposizione</i>	Sud est
<i>sistema di allevamento</i>	cordone speronato
<i>vigne per ettaro</i>	5.700
<i>resa per ettaro (q/ha)</i>	80
<i>epoca di vendemmia</i>	seconda settimana di Settembre

informazioni generali Leggenda vuole che il morellino derivi il proprio nome dal colore scuro della buccia (tendente al moro) simile al colore del manto dei cavalli Maremmani "morelli" tipici della zona di produzione, la Maremma. La posizione a sud della Toscana di questa zona vitivinicola 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 questo vino, il Morellino ancora fugge le grandi masse e rimane di fatto una delle "perle nascoste" dell'enologia toscana. Il Morellino Riserva ha passato circa 2 anni in affinamento di cui almeno 1 in legno. Il risultato è un vino più maturo rispetto alla versione classica, con maggiore complessità ed un grande potenziale di invecchiamento.

vinificazione Alla raccolta a mano seguono una pressatura soffice ed una macerazione sulle bucce di circa 20 giorni con rimontaggi continui per estrarre al meglio la componente tannica. Dopo la fermentazione il vino viene trasferito in barriques di rovere francese dove rimane per circa 14 mesi. Per mantenere inalterate le caratteristiche del frutto questo vino viene imbottigliato previa leggerissima filtrazione.

invecchiamento (mesi) Barrique 14, bottiglia 10

note degustative Al naso è intenso con sentori di prugna e ciliegia molto matura. Aromi secondari di tabacco biondo, cioccolato e vaniglia dovuti al passaggio in piccole botti di rovere. Al palato è complesso ma non austero mostrando tannini ben maturi e un finale lungo supportato da buona acidità. Caldo.

abbinamenti Ottimo accompagnamento per arrosti di carni rosse come bistecca alla brace, costolette di agnello al forno o rosticciana. Da non perdere con la specialità della Maremmana: la pasta al ragù di cinghiale.

provalo con Carni con una salsa di riduzione di Morellino e verdure alla griglia.

servizio 18°C
potenziale di invecchiamento 8 anni

