

# GRILLESINO

## KAMARTE MORELLINO DI SCANSANO DOCG

<b>denominazione</b>	Morellino di Scansano DOCG
<b>varietà</b>	Sangiovese, Cabernet Sauvignon
<b>prima annata prodotta</b>	2019
<b>suolo</b>	calcereo argilloso, ricco di ghiaia
<b>altitudine del vigneto</b>	260 mt slm
<b>esposizione</b>	sud est
<b>sistema di allevamento</b>	cordone speronato
<b>vigne per ettaro</b>	6,500 v/ha
<b>resa per ettaro (q/ha)</b>	60q/ha
<b>epoca di vendemmia</b>	a mano, terza settimana di settembre



*Kamarte* è il toponimo etrusco inciso sulla "Stele tardo-arcaica di Saturnia" con riferimento a quella che probabilmente è oggi una frazione a pochi chilometri dal Grillesino: la Marsiliana. Questo vino, ottenuto quasi interamente da uve autoctone Sangiovese, celebra nel nome le influenze culturali degli etruschi sul territorio, tanto che proprio a questo popolo, prima che a quello Romano, si attribuiscono le prime tecniche di viticoltura e vinificazione antica.

Dopo la raccolta manuale, le uve vengono pigio-dirasbate e trasferite in serbatoi di acciaio per la fermentazione alcolica a 28°C. Dopo 15 gg, il vino viene travasato e conservato a temperatura controllata per favorire la fermentazione malolattica. Il vino affina in barriques di rovere francese (di secondo passaggio) per 10 mesi; dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore periodo di riposo in bottiglia che si protrae per circa un anno.

Rosso rubino intenso e corposo, brillante nel bicchiere. Il naso è ricco di frutta rossa, inchiostro e note secondarie di tabacco che chiudono con accenni di macchia mediterranea. I tannini sono ben arrotondati, il finale è lungo e persistente.

FORMATI DISPONIBILI (L): 0.75; 1.5;

#kamarte #tuscany  
#grillesino  
#compagniadelvino

