



MORELLINO DI SCANSANO DOCG KAMARTE

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.



denominazione	Maremma Toscana DOC
varietà	Sangiovese, Cabernet Sauvignon
prima annata prodotta	2015
suolo	calcareo argilloso, ricco di ghiaia
altitudine del vigneto	220 mt slm
esposizione	sud est
sistema di allevamento	cordone speronato
vigne per ettaro	5,500 v/ha
resa per ettaro (q/ha)	60q/ha
epoca di vendemmia	a mano, fine settembre

Dopo la raccolta manuale, le uve vengono pigio-diraspate 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;

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

GRILLESINO è DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997