

# podere casina morellino di scansano d.o.c.g.



vitigni:	85 % sangiovese, 15 % syrah
altitudine	150 s.l.m.
esposizione:	sud-ovest
tipologia del terreno:	tendenzialmente argillosa con buona presenza di scheletro
estensione dei vigneti:	11 ha
anno di impianto:	1998
sistema di allevamento:	cordone speronato
numero ceppi per ettaro:	5000
resa per ettaro:	70
vendemmia:	fine settembre raccolta a mano
vinificazione:	macerazione sulle bucce per 2-3 settimane
fermentazione maloslattica:	interamente svolta
maturazione:	6 mesi acciaio inox
affinamento in bottiglie:	3 mesi
gradazione alcolica:	13 %
temperatura di servizio:	16-18°C
colore:	rosso rubino intenso
profumo:	ciliegia, violetta e frutti a bacca rossa

il morellino è un vino fragrante con fine struttura tannica.

podere casina



rahel kimmich e marcello pirisi s.s.a.  
piagge del maiano  
58040 istia d'ombrone, grosseto  
ITALIA, tel./fax +39 0564 408210  
info@poderecasina.com  
www.poderecasina.com