



MARTETO

DOCG MORELLINO DI SCANSANO

85% SANGIOVESE - 10 % SYRAH
5% ALICANTE

PILASTRO DELLA PRODUZIONE ENOLOGICA AZIENDALE, RAPPRESENTA PER NOI IL PRIMO MORELLINO PRODOTTO. PRENDE IL NOME DALLA LOCALITÀ DOVE RISIÈDE IL CENTRO AZIENDALE "LA MARTA". DALL'UNIONE DI UVE MORELLINO (85%), SYRAH E ALICANTE, NE DERIVA UN VINO DAL COLORE RUBINO INTENSO, DAI PROFUMI DI CILIEGIA, MIRTILLI NOBILITATI DA UNA NOTA VANILLICA. È NELLA BOCCA CHE QUESTO VINO ESPRIME TUTTO IL SUO CARATTERE CON CALORE, PIENEZZA E MORBIDEZZA TANNICA.

PILLAR OF OUR OENOLOGICAL PRODUCTION BUSINESS, FIRST EVER MORELLINO DI SCANSANO D.O.C. CREATED FROM OUR VINERY. HIS NAME COMES FROM THE LOCALITY WHERE RESIDES THE BUSINESS CENTRE, "LA MARTA". THE COMBINATION OF SANGIOVESE GRAPES (AKA MORELLINO) - MINIMUM 85%, SYRAH AND ALICANTE, GENERATES A WINE OF INTENSE RUBY COLOUR, SCENT OF CHERRY, RED FRUITS, ALL WRAPPED IN A VANILLA NOTE. THE TASTING SHOWS ALL ITS CHARACTER, WARMLY, WITH TANNIC FULLNESS AND SOFTNESS.

PRIMA ANNATA	1995
N. BOTTIGLIE	200.000
ALTIMETRIA	50/80 M.S.L.M.
RESA /ETTARO	90 Q.LI/HA
SISTEMA ALLEVAMENTO	CONTROSPALLIERA, CORDONE SPERONATO
DENSITÀ IMPIANTO	4.600 PIANTE PER ETTARO
EPOCA VENDEMMIA	METÀ, FINE SETTEMBRE
TEMPERATURA FERM.	25-27° C
EPOCA IMBOTTIGLIAMENTO	
GRADAZIONE	13,50 % VOL

TECNICA DI PRODUZIONE

DIRASPAPIGIATURA SEGUITA DA 15-18 GIORNI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE; DOPO LA SVINATURA VIENE AFFINATO PER ALCUNI MESI IN PARTE IN VASCHE DI ACCIAIO INOX IN PARTE, IN BOTTI DI ROVERE.

MATERIALE VASCHE

VASCHE IN ACCIAIO INOX

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

DA AMARE L'ANNO SUCCESSIVO LA VENDEMMIA. INVECCHIAMENTO 5-7 ANNI