

Tore del Moro

Morellino di Scansano



TORE DEL MORO

La ciliegia nera, il ribes, la grande consistenza e l'ottima integrità rendono questo sangiovese 100% un ottimo bicchiere per tutti i giorni, ideale con antipasti e primi piatti di carne. Massima espressione della Maremma

Tipologia prodotto:

D.O.C.G. Morellino di Scansano

Zona di origine:

Vino prodotto da vigneti di bassa collina situati nel comune di Magliano in Toscana, a pochi km di distanza dal Parco Naturale della Maremma.

Forme d'allevamento:

I vigneti sono allevati a cordone speronato, con orientamento dei filari da nord a sud garantendo quindi un'ottima intercettazione della radiazione solare; tale posizione assicura una buona sommatoria termica nel corso della maturazione. La carica di gemme a pianta va da 6 a 8, a seconda del loro vigore; sesti d'impianto di 2,70m. X 0,80m.

Vitigni:

Sangiovese in purezza.

Vendemmia:

Avviene tra la seconda e la terza decade di settembre, a seconda dell'andamento stagionale e comunque quando le uve raggiungono una maturità fenolica ottimale per la vendemmia. L'uva viene raccolta manualmente e trasportata in cassette in cantina.

Vinificazione:

L'uva vinificata in modo strettamente tradizionale in vasche di limitati volumi, è lasciata macerare per un periodo di circa 20gg con controllo statico della temperatura, in modo da avere una buona estrazione delle componenti polifenoliche, che oltre a rappresentare il colore, hanno anche riscontro diretto sulle qualità organolettiche del prodotto.

Maturazione:

Dopo la fermentazione malolattica il vino prosegue la propria maturazione per 12 mesi in botti grandi di rovere allo scopo di migliorare struttura, complessità e profilo aromatico.

Affinamento:

Minimo 90 giorni in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.

Colore:

Rosso rubino intenso.

Bouquet:

Belle note di frutti rossi maturi, tipici del morellino, con leggere sfumature boisé ricevute dall'affinamento in botti grandi di rovere.

Degustazione:

Un sangiovese in purezza ricco e strutturato, dotato di personalità, morbidezza, e facilità di beva. Un vino simbolo della Maremma Toscana.

Temperatura di servizio:

18°

Black cherry, red currant, great consistency and his excellent-made make this sangiovese 100% a daily glass, ideal for appetizers and main courses with meat; it embodies the pure expression of our Maremma.

Type of wine:

D.O.C.G Morellino di Scansano

Area of Origin:

The vineyards grow near Magliano in Toscana a few km from the area of the reserve "Park of Maremma".

Cultivation:

Spurred cordon with rows going from east to west. This particular vineyard-keeping allows a good level of phenolic maturation of the grape and the safeguarding of its typical aromas until the moment of the harvest. Sump distance 2,70m. X 0,80m.

Grapes:

Sangiovese 100%

Harvest:

Takes place in the 2nd or 3rd week of September depending on the season and in any case, when the grapes reach optimal phenolic mature age ready to be harvested. The grapes are harvested manually and moved in boxes till the wine cellar.

Vinification:

The grapes are vinified in a strict traditional way in tanks of limited volume. The grapes macerate for 20 days with a temperature control, which guarantees a good extraction of polyphenolic components. Such components give the typical color and the classic organoleptic characteristics of the product.

Maturation:

After fermentation the wine ages for twelve months in 1000 liter oak barrel.

Refinement:

90 days in the bottles before selling.

Color:

Intense ruby red.

Bouquet:

A full-bodied flavor of red fruits, typical of the Morellino. Light boisé features given by big oak barrels.

Taste:

A single variety of Sangiovese with a rich bouquet and body, but still smooth and easy to drink. The representative product of our Maremma Toscana.

Serving temperature:

18° C.



il vino è arte in bottiglia



santalucia

AZIENDA AGRARIA SANTA LUCIA
S.S. Aurelia 264. Fonteblanda (GR) - Tuscany - ITALY
Tel. +39 392 9506975 - mail: cantinasantalucia@gmail.com
www.azsantalucia.com



azsantalucia



@AzSantaLucia