

# Tore del Moro

Morellino di Scansano Riserva



# TORE DEL MORO

## R I S E R V A

*La grande morbidezza della struttura tannica e la suadenza speziata danno alla Riserva una consistenza in bocca ed un equilibrio che ne fanno un grande vino maremmano. Un accostamento fantastico con la selvaggina.*

**Tipologia prodotto:**

D.O.C.G. Morellino di Scansano Riserva

**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 24 mesi in botti di rovere da 1000 litri, ottenendo una buona polimerizzazione polifenolica ed una maggiore complessità aromatica ed organolettica.

**Affinamento:**

Minimo 12 mesi in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.

**Colore:**

Rosso rubino di grande fittezza e profondità.

**Bouquet:**

Si esprime con grande complessità data da note fruttate mature di frutti rossi tipiche del sangiovese accompagnate dalle eleganti e morbide sfumature dell'affinamento in botte.

**Degustazione:**

Al palato si rivela austero e di grande personalità, con un potenziale lungo da esprimere nel tempo.

**Temperatura di servizio:**

18°

*The great softness of the tannic structure and its spicy sweetness give the Reserve a consistency in the mouth and a balance that make it a great Maremma wine. A fantastic combination with game.*

**Type of wine:**

D.O.C.G. Morellino di Scansano Riserva

**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 twenty four months in a 1000 liters oak barrels, in order to obtain a phenolic polymerization and an excellent fragrant aroma.

**Refinement:**

The wine rests for 12 months (minimum) in cellar before selling

**Color:**

Heavily and deeply ruby red.

**Bouquet:**

Great complexity of scents of its red fruits, matched with the elegant and soft wood shades.

**Taste:**

Rigorous and powerful in mouth; its personality is preserved and lasting.

**Serving temperature:**

18° C.



*il vino è arte in bottiglia*



slsantalucia

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