

A' Luciano

MORELLINO DI SCANSANO



A' LUCIANO

La frutta dei suoi profumi, la sua facilità di beva e l'ottimo equilibrio rendono questo Morellino di Scansano un piacevole bicchiere per tutti i giorni, ideale con antipasti e primi piatti di carne.

E' il vino che celebra il ricordo e l'amore di noi figli per nostro babbo Luciano, fondatore dell'Azienda.

Tipologia di vino:

D.O.C.G. Morellino di Scansano

Zona di origine:

I vigneti sono collocati nel comune di Magliano in Toscana, a pochi km dal Parco Naturale della Maremma.

Terreno:

il terreno si trova in bassa collina, esposto a sud- ovest, di medio impasto, calcareo e ciottoloso.

Forme d'allevamento:

I vigneti coltivati a cordone speronato hanno l'orientamento dei filari Nord- Sud, quindi con un'ottima intercettazione della radiazione solare, posizione che assicura una buona sommatoria termica nel corso della maturazione. La carica di gemme a pianta varia da 6 a 8 a seconda del loro vigore; i sestri d'impianto sono 2,70 x 0.80 m.

Vitigni:

Sangiovese 90% Alicante 10%.

Vendemmia:

Avviene nella 2^a o 3^a decade di settembre a seconda dell'andamento stagionale, 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 20 giorni con controllo 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 vino.

Maturazione:

Dopo la fermentazione malolattica il vino prosegue la propria maturazione in vasca d'acciaio, per un periodo che varia al massimo fino all'inizio dell'estate successiva alla vendemmia quando il vino viene poi imbottigliato.

Affinamento:

Minimo 60 giorni in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.

Colore:

La particolare concentrazione di colore si esprime in un brillante rosso rubino.

Bouquet:

Al naso i profumi di frutta rossa si distinguono in maniera netta donando freschezza e vitalità.

Degustazione:

una freschezza che si ritrova anche al palato dove equilibrio e facilità di beva rendono questo Morellino di Scansano un piacevole bicchiere da mettere in tavola tutti i giorni.

Temperatura di servizio:

18°C

Its fruity aromas, its pleasure in the mouth and a great balance make this Morellino di Scansano a tasty daily glass of wine. Perfect with starters and homemade pasta with meat. This wine truly celebrates the love of Luciano's sons, the founder, in memory of the father.

Type of wine:

D.O.C.G. Morellino di Scansano

Area of Origin:

The wine is produced in the common of Magliano in Toscana , in front of the Natural Park of Maremma.

Cultivation:

Spurred cordon with rows going from North to the South. This particular vineyard-keeping allows a good level of phenolics maturation of the grape and the safeguarding of its typical aromas until the moment of the harvest.

Grapes:

90% Sangiovese 10% Alicante

Harvest:

It is usually carried out in mid-September, after having evaluated the main parameters of phenolic maturity of the grape which is collected by hand and carried to the cellar with cases.

Vinification:

The grapes vinified so strictly traditional in tanks of limited volumes is left to macerate for a period of 20 days with temperature control, in this time we stir contents twice a day to mix cap and liquid and we make often "delestage" so as to have a good extraction of polyphenolic components, which in addition to represent the color, also have direct feedback on the quality organoleptic characteristics of the product.

Maturation:

The wine stay some months in stainless steel tanks until the start of summer when we bottle it.

Refinement:

At least 2 months in bottle before release.

Bouquet:

A combination of fresh red fruits flavours.

Taste:

Pleasure in the mouth and a great balance make this Morellino di Scansano a tasty daily glass of wine. Fine tannins on the finish.

Serving Temperature:

18°C



il vino è arte in bottiglia

AZIENDA AGRARIA SANTA LUCIA

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



[slsantalucia](https://www.facebook.com/slsantalucia)



[azsantalucia](https://www.instagram.com/azsantalucia)



[@AzSantaLucia](https://twitter.com/AzSantaLucia)