



Kvalita se
utváří týmovou prací.

Cantina Cooperativa Vignaioli del Morellino di Scansano, založená v roce 1972, dnes tvoří 170 členů, jejichž vinice se rozkládají v kopcích obklopujících vesnici Scansano v provincii Grosseto a pokrývají celkem přibližně 700 hektarů. Široký sortiment se soustředí především na hlavního protagonistu oblasti, Morellino di Scansano, které je k dispozici v mnoha různých aspektech, což dokazuje všestrannost tohoto vína, jímž je Maremma Toscana definována.

Vinařství vždy dbá na kvalitu svých vín, zaručenou četnými certifikáty, a zaměřuje se na přímou účast svých členů, kteří sdílejí společný cíl...

aby se na stoly našich klientů dostávala vynikající vína.

Tuto kvalitu zaručuje omezený, optimální rozměr každé vinice, o kterou se každý člen pečlivě stará a věnuje pozornost i nejmenším detailům, stejně jako by to dělal u zahrady. Filozofie vinařství se proto dnes stejně jako kdykoli předtím zaměřuje nejen na kvalitu a její nabídku za dostupné ceny, ale také na všechny lidi, kteří jsou její součástí, což jsou aspekty, které se vzájemně posilují. Víno totiž v první řadě vyrábějí lidé, kteří ho produkují, a jejich motivace spolu s jedinečnými vlastnostmi oblasti, jako je Scansano, jsou základním předpokladem pro získání vynikajících produktů.





FEZERVNOVAT

klen
Morellino
ze Scansana DOCG



Hrozny: Sangiovese

Tréninkový systém: šňůra s ostruhou

Hustota révy vinné: 3500 rostlin na hektar

Typ půdy: písčítá a bohatá na bahno a jílu pod hloubkou 1 m

Nadmořská výška: 300 metrů nad mořem

Stáří vinic: více než 30 let

Období sklizně: první týden v říjnu

Kvašení: hrozny se sklízí po dosažení dokonalé fenolové zralosti. Macerace probíhá při 35 °C po dobu 12 hodin; následuje fermentace při kontrolované teplotě (max. 29 °C) s následnou macerací slupek. Celkově fermentace trvá 12 dní. Přirozené jablečno-mléčné kvašení probíhá několik dní po stočení.

Zrání: víno zraje 18 měsíců v dubových sudech o objemu 25 hl a v nových barrikových sudech o objemu 225 l; následuje krátké zrání v nerezovém tanku.

Rafinace: 12 měsíců v lahvi.

Potenciál zrání: Sicomoro je plně Morellino, které se pije nejlépe 5–10 let po sklizni.

Popis: Koncentrovaná rubínově červená, ve vůni nabízí skvělou příjemnost s kořeněnými a ovocnými tóny třešní, lesních plodů, skořice a vanilky. Plné tělo, suché, se silnými, ale elegantními tříslovinami vyváženými alkoholickým teplem a jemností. Vyvážené chuťové pohárky s dlouhou dozváním, které připomíná ovocné a kořeněné tóny vnímané ve vůni.

Párování s jídlem: s pečeným nebo dušeným masem, šťavnatými masovými pokrmy, výzrálymi sýry.

Teplota podávání: 18 °C

Doporučená sklenice: velká sklenice ve stylu Bordeaux.

