



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.





vláda
v toskánském stylu

farmářské víno
Sangiovese Maremma
Toskánský DOC



Hrozny: převážně Sangiovese

Tréninkový systém: šňůra s ostruhou

Hustota vinné révy: průměrně 4000 rostlin na hektar

Typ půdy: písčité a bohatá na bahno

Nadmožská výška: 60-90 metrů nad mořem

Stáří vinné révy: 5-10 let

Období sklizně: první várka hroznů se sklízí ručně, ukládá se do malých bedýnek s otvory a nechává se zrát v chladicích prostorách, dokud se neztratí 15 % hmotnosti. Zbývající hrozny se vinifikují při nízké teplotě (max. 27 °C) s 4–6denní macerací na slupkách. Stočení a ukončení kvašení probíhá bez dalšího kontaktu se slupkami. Po zhruba 4 týdnech se uschlé hrozny vylišují a jakmile plně prokvasí, přidáme dříve vinifikované hrozny. Kvašení pokračuje, dokud se nevyčerpá téměř veškerý cukr; jablečno-mléčné kvašení začíná přirozeně po ukončení primárního kvašení.

Rafinace: od května následujícího roku.

Potenciál zrání: konzumovat do 2–4 let od sklizně

Popis: Elegantní rubínově červené víno s příjemnými tóny červeného ovoce (švestky, ostružiny a třešně) a náznaky koření. Středně plné a suché, kulaté víno s elegantním ovocným závěrem a kulatými tříslovinami.

Párování s jídlem: s předkrmky z uzeného masa, těstovinami s masovou omáčkou a hlavními masovými jidly.

Teplota podávání: 16 °C

Doporučená sklenice: velká sklenice ve stylu Bordeaux.

