



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.





biologický

Roggiano

Morellino

ze Scansana DOCG



Hrozny: převážně Sangiovese

Tréninkový systém: šňůra s ostruhou a guyot

Hustota výsadby: 3500 / 4500 rostlin na hektar

Typ půdy: proměnlivá, převážně písčité a bohatá na bahno

Nadmořská výška: mezi 100 a 300 metry nad mořem

Stáří vinné révy: 10-20 let

Období sklizně: polovina září

Fermentace: bio hrozny se sklízí po dosažení dokonalé fenolické konzistence a konzervují se uhlíčitým sněhem. Horká macerace (35 °C) po dobu 12 hodin, po níž následuje fermentace za kontrolované teploty (max. 27 °C). Po 7 dnech fermentace na slupkách se scedí. Rafinace na jemných kalcích až do dokončení jablečno-mléčné fermentace v listopadu.

Zrání: v nerezových tancích po dobu 4 měsíců u pozdních ročníků.

Rafinace: v lahvi po dobu nejméně 3 měsíců.

Potenciál zrání: dobrá v mladém věku, po sklizni nechává zrajeť ještě 2-3 roky.

Popis: intenzivní rubínově červená. Ovočná a květinová vůně s náznaky červeného a lesního ovoce. V chuti jsou ovocné tóny v souladu s vůní. Dobře zaoblené, suché, s elegantními tříslovinami a dlouhým závěrem.

Párování s jídlem: perfektní s bohatými těstovinami a červeným masem nebo zvěřinou.

Teplota podávání: 16 - 18 °C

Doporučená sklenice: velká sklenice ve stylu Bordeaux, zužující se u okraje.

