



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.





hlava

třešeň

Maremma Toscana DOC



Hrozny: převážně Ciliegolo

Tréninkový systém: Guyot

Hustota výsadby: 3500 / 4500 rostlin na hektar

Typ půdy: bohatá na bahno

Nadmožská výška: mezi 100 a 300 metry nad mořem

Stáří vinné révy: 10-15 let

Období sklizně: polovina září

Kvašení: po dosažení dokonalé fenolové zralosti se hrozny sklízají a konzervují v uhlíčitěm sněhu. Horká macerace (35 °C) po dobu 12 hodin s následnou fermentací při kontrolované teplotě (max. 27 °C). Scezení po 4 dnech kvašení ze slupek.

Rafinace na jemných kalech až do dokončení jablečno-mléčné fermentace v listopadu.

Zrání: v nerezových tancích po dobu 3 měsíců u pozdních ročníků.

Rafinace: v lahvi po dobu nejméně 3 měsíců.

Potenciál zrání: dobrá v mladém věku, po sklizni se projeví do 2 let.

Popis: zářivě rubínově červená. Ve vůni se projevují příjemné ovocné tóny třešní a lesních plodů s květinovými tóny.

Na patře je suché, ovocné, příjemné a vyvážené s elegantními tříslovinami a dlouhým ovocným závěrem.

Párování s jídlem: k bohatým těstovinám s masovými omáčkami a červeným masem.

Teplota podávání: 16 - 18 °C

Doporučená sklenice: velká sklenice ve stylu Bordeaux.

