



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.





málo pro pár lidí

Toskánské červené IGT



Tréninkový systém: šňůra s ostruhou

Hustota révy vinné: 3500 rostlin na hektar

Typ půdy: jíla a vápenec

Nadmořská výška: 150 metrů nad mořem

Stáří vinice: 20 let

Období sklizně: mezi polovinou září a koncem září. Kvašení:

hrozny – 5 různých odrůd hroznů, místních i mezinárodních – se sklízí, když jsou mírně přežralé.

Vinifikace probíhá při nízké teplotě (max. 27 °C) po dobu 8–12 dnů, po níž následuje stáčení a zrání v nových 225litrových barikových sudech. Alkoholové kvašení končí v dřevěných sudech a jablečno-mléčné kvašení probíhá přirozeně, několik týdnů po ukončení primárního kvašení.

Zrání: v barikových sudech 24 měsíců, na jemných kalech 8–9 měsíců.

Ražina: v lahvi, po dobu nejméně 12 měsíců.

Potenciál zrání: Poco per Few je víno s vysokou kapacitou zrání.

Popis: Je to elegantní rubinově červené víno s příjemnými tóny červeného ovoce (švestky, ostružiny a třešně) a náznaky koření. Plné tělo, suché, ale kulaté patro s elegantním ovocným závěrem a jemnými tříslovinami.

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

Teplota podávání: 16 - 18 °C

Doporučená sklenice: velká sklenice ve stylu Bordeaux.

