

Tenuta di Morzano

Emilio – Chianti Superiore

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

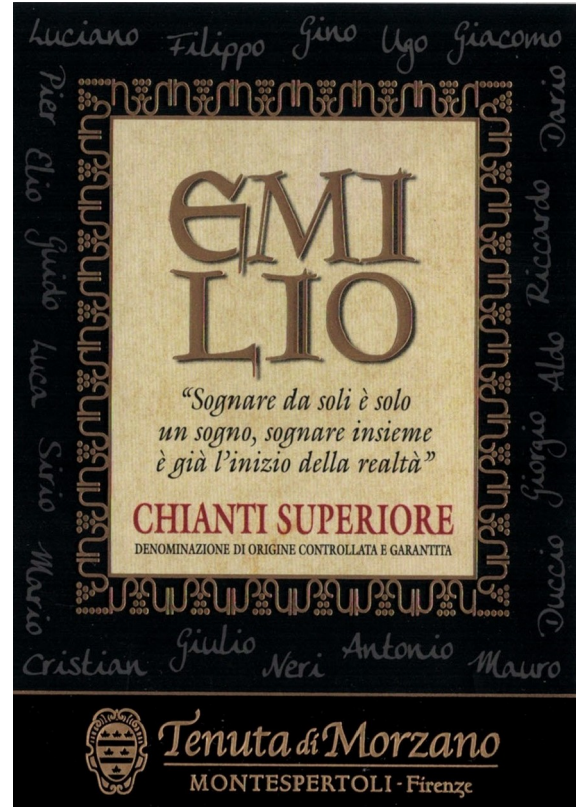
L'UVA

Sangiovese inconfondibile per la sua irruenza non ancora del tutto domata. In questo vino esprime tutta la sua potenza ed il suo carattere tipicamente toscano.

IL VINO

Vino dal colore rosso rubino intenso. Al naso è complesso con sentori di ciliegia matura che precedono note speziate di pepe bianco, stecca di liquerizia e tabacco dolce. Sul finale è percettibile una leggera nota balsamica. In bocca i tannini seppur giovani sono morbidi e ben inseriti nella struttura del vino. Il finale è esaltato da una buona acidità che ne esalta la beva.

ENOLOGO: Dott. Riccardo Cotarella



DATI TECNICI:

Uvaggio: Sangiovese 100%

Zona di produzione: Montespertoli

Superficie vigneto: 2 ha

Altitudine vigneto: 300 mt. s.l.m.

Tipologia terreno: Scisto argilloso

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità per ettaro: 5.500 ceppi

Produzione annuale: 45.50 hl

Prima annata di produzione: 2004

Annata disponibile in commercio: 2011

Epoca della vendemmia: Settembre

Vinificazione: Tradizionale con 20 gg di macerazione sulle bucce e fermentazione successiva in cemento vetrificato

Invecchiamento: Per 12 mesi in barriques francesi di II passaggio

Affinamento in bottiglia: 8 mesi

Alcool: 13.5%

Acidità totale: 5.01 g/l

Estratto secco: 28.22 g/l

Temperatura di Servizio: 18° C