

## "Massi di Mandorlaia"

Morellino di Scansano DOCG

*La Maremma Toscana sta evidenziando il suo grande potenziale vinicolo e Massi di Mandorlaia ne è un valido esempio: i terreni aspri e difficili ma con ottima situazione pedoclimatica sono la precondizione per produrre grandi vini. Il Sangiovese è la base del nostro Morellino cui piccole quantità di Alicante, Merlot e Cabernet contribuiscono corpo e sontuosità.*

**Altitudine-Espozione:** 250-320 m s.l.m. - Sud-Ovest

**Terreno:** Prevalente terreno leggero sabbio-limoso con abbondante scheletro di pietre (localmente detto "terenello") e, più a monte, terreno più pesante ma ugualmente ben drenato (detto "terengrosso"). Clima secco con brezza marina ed ampie escursioni di temperatura fra giorno e notte.

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato con potatura corta a 1 gemma.

**Viti per ettaro:** 5000-7200

**Vitigni:** Sangiovese 85%, Alicante, Merlot, Cabernet 15%.

**Vendemmia:** Differenziata: Merlot 10-15 Settembre, Sangiovese e Alicante 15 Settembre e 15 Ottobre.

**Vinificazione:** In tini a temperatura controllata a 28-29°C e macerazione di 15-18 giorni.

**Maturazione-Affinamento:** In tini quindi per 6 mesi in fusti di rovere Francese ed Americano. Affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi.

**Degustazione:** **Colore:** l'occhio è attratto dal colore porpora acceso, impenetrabile, di notevole fittezza.

**Aroma:** i profumi si schiudono con regolare progressione: sentori minerali fanno spazio ad aromi fruttati, come mirtillo e ribes con un notevole finale, rinfrescato da note balsamiche.

**Gusto:** la bocca è avvolta da una sensazione di corpo e rotondità, con una leggera nota acida che si coniuga ad un alcool potente.

Questo, insieme ai tannini soffici e perfettamente integrati origina un finale di complessa piacevole persistenza.

