

Riserva "Massi di Mandorlaia"

Morellino di Scansano DOC

E' il primo vino di Massi di Mandorlaia , rappresentativo della grande vocazione vitivinicola dell' azienda. L'attenzione per la produzione del Mandorlaia Riserva inizia nella vigna , dove particolare cura viene posta nel limitare la produzione per ceppo ed ottenere maggiore concentrazione .Il Mandorlaia Riserva matura per due anni in barriques di rovere e quindi è affinato in bottiglia.

Altitudine-Esposizione : 250-320 m s.l.m. - Sud-Ovest

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

Sistema di allevamento : Cordone speronato con potatura corta a una gemma

Viti per ettaro : 7200 (2900/acre)

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

Vendemmia : Differenziata : Merlot 10-15 Settembre ; Sangiovese e Alicante 15 Settembre - 15 Ottobre; Cabernet 25 settembre - 15 Ottobre

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

Maturazione-Affinamento : In tini quindi per 18-24 mesi in fusti di rovere Francese ed Americano . Affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi.

Degustazione : Colore: intrigante fitezza del colore rubino intenso con riflessi di porpora , talvolta lievemente granati. Aroma: sentori complessi, di cuoio , tabacco e frutti di bosco a bacca rossa. Gusto: morbido, con un corpo robusto che si sostiene su tannini maturi e levigati, fusi armonicamente alla componente alcolica. Il finale è lungo e persistente

