

Morellino di Scansano DOCG


PODERI di
GHIACCIOFORTE
MAREMMA



Il Granduca di Toscana battezzò "morellino" il suo vitigno che dava vita ad un'uva colore nero. Il nome deriva dal mantello scuro, "morello", della razza di cavalli maremmani che un tempo erano impiegati per trainare le carrozze. Le uve del Sangiovese, che dalle parti di Scansano si chiamano appunto "morellino", sono l'anima di un vino che rende fama internazionale a questo territorio.

Annata:	2009
Uve:	Sangiovese
Vinificazione:	In vasche di acciaio inox alla temperatura di 28°C
Maturazione:	In vasche di acciaio inox, 20% in barriques di rovere francese
Affinamento:	2 mesi
Vol.:	13,5%
Abbinamenti:	Salumi, primi piatti tipici toscani, secondi piatti a base di carne, formaggi di media e buona stagionatura
Temperatura di servizio:	16 - 18 °C
Vigneti di origine:	Poggio e Casetta
Tipologia del terreno:	Calcareao argilloso
Sistema di allevamento:	Cordone Speronato
Numero ceppi per ettaro:	5.000
Resa per ettaro in quintali:	50

Secondo le norme di etichettatura dei prodotti biologici, questo vino può riportare sulla bottiglia la dicitura "ottenuto da uve biologiche". E' frutto, come gli altri vini Barone Pizzini, della scelta verso metodi di lavorazione, in campagna e in cantina, volti a garantire una qualità superiore del vino, preservando intatte le caratteristiche che una natura incontaminata sa donare all'uva. Tutti i vigneti Barone Pizzini, in Franciacorta, in Toscana (Poderi di Ghiaccioforte) e nelle Marche (Pievalta), sono certificati secondo il disciplinare della viticoltura biologica.



BARONE PIZZINI

