

# 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.

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