

GEOGRAFICO



Le Preselle

Morellino di Scansano

Tipologia vino/ <i>Wine typology</i>	Vino rosso fermo secco/ <i>Dry red still wine</i>
Denominazione/ <i>Appellation</i>	Morellino di Scansano D.O.C.G.
Prima Raccolta/ <i>First Vintage</i>	2005
Produzione/ <i>Production</i>	45.000 bottiglie/ <i>bottles</i>
Uve/ <i>Blend</i>	Sangiovese 100%
Area vigneto/ <i>Area-vineyard</i>	Preselle
Totale ha./ <i>Total ha</i> (1 ha=2.471 acres)	7
Regione/ <i>Region</i>	Scansano - Grosseto
Esposizione/ <i>Exposure</i>	Sud-est/ <i>South-east</i>
Altitudine Zona/ <i>Area Elevation</i>	200 m. s.l.m./a.s.l.
Tessitura Suolo <i>Soil Texture</i>	Pliocene sabbioso argilloso <i>Pliocene sandy clay</i>
Sistema Allevamento <i>Rearing System</i>	Guyot/Cordone speronato <i>Guyot/Spur-pruned</i>
Piante/ha/ <i>Plants/ha</i>	2500
Età vigneto/ <i>Vineyard age</i>	30 anni/ <i>years</i>
Produzione/ <i>Yield (t/ha)</i>	7,5

Invecchiamento/*Ageing*

Stabilizzazione <i>Stabilizing Process</i>	Bassa temperature (-4°C), segue filtrazione <i>Low temperature (-4°C), filtering</i>
---	---

Enologo/*Oenologist* Lorenzo Landi

Note degustative

Prodotto con uve Sangiovese ed una piccola percentuale di uve autoctone coltivate esclusivamente nella Tenuta Le Preselle di Scansano. Di colore rosso rubino carico e un bouquet fine ed etereo, con sfumature di mammola e ciliegia. Al palato risulta asciutto, caldo e leggermente tannico.

Tasting notes

This wine is a blend of Sangiovese and a small part of grapes grown up in our farm Le Preselle in Scansano. Deep ruby, light and fine bouquet with a scent of violet and cherry. The palate is dry, warm and lightly tannic.

Formati	Ean bottiglia	Ean cartone	Cartoni per pallet	Cartoni per strato
Size	Ean bottle	Ean case	Case for pallet	Case for layer
0,75 da 6	8000757000218	8000757000225	105	21
0,375 da 24	8000757000195	Su richiesta/Upon request	40	8