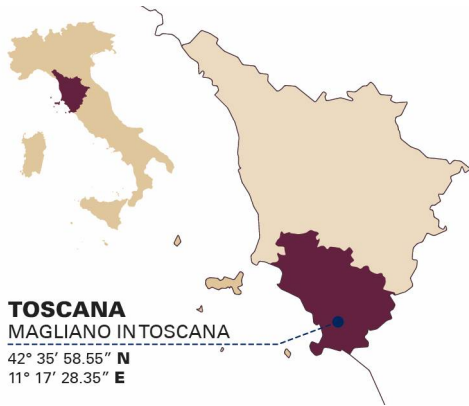


## MORELLINO DI SCANSANO

MAGLIANO IN TOSCANA (GR) / **TOSCANA**



L'azienda agricola La Mozza si estende su una superficie di 36 ettari, di cui 16 vitati, situati interamente nel comune di Magliano in Toscana. L'unicità del territorio e delle sue espressioni vinicole nonché la D.O.C.G. Morellino di Scansano sono le principali garanzie produttive fornite a supporto del progetto qualitativo di eccellenza intrapreso dalla cantina. Tutti i vigneti sono stati messi a dimora cercandone la massima ottimizzazione produttivo/qualitativa. L'azienda tara la sua azione produttiva quotidiana sul pieno rispetto dell'impatto ambientale e delle condizioni naturali che la circondano, riportando nei vini tali naturalità e filosofia. Diversi sono i progetti attualmente in essere volti a creare prodotti direttamente collegabili a temi salutistici ed ambientali, con la costante visione di un continuo miglioramento del patrimonio ambientale, attraverso una gestione culturale e di cantina oculata e rispettosa della biodiversità locale oltre che della salute del consumatore finale.



**ANNO DI FONDAZIONE**  
2000



**ESTENSIONE TERRITORIO**  
145 Ha



**ENOLOGO**  
GABRIELE GANDEZ  
MAURIZIO CASTELLI



**BOTTIGLIE IN UN ANNO**  
150.000



**VITIGNI**  
SANGIOVESE - SYRAH - ALICANTE  
CILIEGILO - CARIGNANO -  
MONTEPULCIANO



**VITICOLTURA  
BIOLOGICA**



### TIPOLOGIA

Vino rosso - Maremma Toscana DOCG



### ZONA DI PRODUZIONE

Montiano, Magliano in Toscana.



### VITIGNO

Sangiovese 85%, Syrah 10%, Alicante Bouschet 5%.



### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Medio impasto, ricco di arenaria e scisti calcarei.



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva ben matura viene selezionata in vigna, raccolta a mano, pigiadiraspata e condotta in vasche termocondizionate in inox. Dopo l'avvio della fermentazione, la temperatura viene fatta salire gradualmente, fino ad un massimo di 28 °C. La macerazione sulle bucce viene gestita con operazioni quotidiane di rimontaggio breve e soprattutto déléstage e dura circa 20 giorni. Dopo la svinatura il vino inizia la fermentazione malolattica in vasche inox. Affinamento per circa 10 mesi sulle fecce fini. Il 50% in botti grandi di rovere di Slavonia e il restante in inox.



### COLORE

Rosso rubino intenso e brillante con riflessi purpurei.



### PROFUMO

Aromi molto fruttati, caldi e riccamente speziati, in cui si riconoscono note di mora matura e sfumature di caramello.



### SAPORE

I tannini lunghi, importanti e vellutati sono supportati da un ottimo volume e da una piacevole acidità. Finale sapido e minerale, che conferisce eleganza e vivacità al palato.



### ABBINAMENTI

Ideale a tutto pasto con piatti di terra della tradizione gastronomica toscana e maremmana.

