



FF

DOCC
MICRELLINO DI SCANSANO
D.O.C.G.

MORELLINO
DI SCANSANO

D.O.C.G.



FF

AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

TENUTE

VIGNE *a* PORRONA

VIGNE A PORRONA

MORELLINO DI SCANSANO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

LA TERRA

Zona di Produzione: prodotto nel comprensorio del Morellino, in piena Maremma in provincia di Grosseto

L'UVA

Vitigni: Sangiovese 80% - Altre varietà autoctone 20%

Densità di impianto: 5.500 ceppi per ettaro

Produzione per ettaro: in media 10 t. di uva

Resa uva: circa 70%

IN CANTINA

Vinificazione: fermentazione con macerazione in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata con permanenza sulle bucce per circa 12-15 giorni

Maturazione: 7 mesi in acciaio e legno stagionato

Affinamento: minimo 3 mesi in bottiglia

IL VINO

Degustazione: gli aromi fragranti e vinosi si allacciano alle dolcezze della ciliegia sfumatamente eteree. Al gusto è equilibrato e piacevole con un finale persistente, sapido ed estremamente secco

A tavola: nella nostra "Villa di Nozzole" ci piace abbinarlo al risotto ai funghi porcini e mazzancolle del tirreno

Prima vendemmia: 2008

Shelf life: fino a 5 anni



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E