

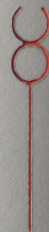


FF

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