



FF

DOCG
MICHELE BACCI
ACCADEMIA

MORELLINO
DI SCANSANO

D.O.C.G.



FF

AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI
TENUTE

VIGNE *a* PORRONA

VIGNE A PORRONA 2020

MORELLINO DI SCANSANO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

IL VINO

Prodotto con solo Sangiovese il Morellino di Vigne a Porrone è un esempio di come questa uva riesca a trovare in Toscana il luogo d'elezione assorbendo l'identità di ciascun areale dove viene coltivato. Questa storica denominazione maremmana ci regala un vino dal carattere giovanile e fresco che si riconosce per la sua vinosità con spiccate note fruttate e dai tannini presenti ma mai evidenti.

Degustazione: L'annata 2020 porta al naso aromi vinosi e di ciliegia con sfumature delicatamente eteree. Al gusto è equilibrato con un finale persistente, sapido e 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 3-5 anni

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



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E