

VIGNE *a* PORRONA

MORELLINO DI SCANSANO 2022

Morellino di Scansano D.O.C.G.

Storia

Nel comune di Cinigiano in provincia di Grosseto si trova la Tenuta Vigne a Porrona, situata nel cuore dell'entroterra maremmano, tra la valle dell'Ombrone, la Val d'Orcia e le pendici occidentali del Monte Amiata. La freschezza del Sangiovese nel Morellino di Scansano è determinata dalla sua provenienza: zone collinari con altitudini maggiori ed escursioni termiche importanti.

Uva&Terra

Vitigno: prevalentemente Sangiovese

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

Prima vendemmia: 2008

Annata

L'annata 2022 è stata caratterizzata da un inverno poco piovoso e con temperature al di sopra delle medie stagionali è proseguito con una primavera caratterizzata da scarsità di piogge e aumento delle temperature già nei primi giorni di maggio. Le tanto attese piogge sono arrivate nella metà di agosto, abbassando leggermente le temperature e reidratando gli acini, favorendo la maturazione dei grappoli con buoni tenori di zucchero e acidità. In seguito un clima mite e temperato, asciutto e fresco, che ha permesso alle uve di completare la propria maturazione accumulando un grande potenziale aromatico.

Note Degustative

Colore: color rubino vivace e maturo

Naso: frutta rossa con predominanza di ciliegia, molto elegante e sfumature di cera e incenso.

Palato: in bocca secco ed equilibrato nella chiusura finale

Vinificazione&Affinamento

Vinificazione: fermentazione in acciaio

Maturazione: acciaio

Grado alcolico: 13.5%

Numero di bt. prodotte: circa 16.000

Shelf life: fino a 3-5 anni

