

LAIRE

Morellino di Scansano DOCG

- 90% SANGIOVESE
- 10% SYRAH

Prima Annata: 2000

Numero bottiglie prodotte: 12.000

Altimetria: 50/80 M.S.L.M

Resa/Ettaro: 80 Q.li/Ha

Densità Impianto: 4600 piante / Ha

Sistema Allevamento: controspalliera, cordone speronato

Epoca Vendemmia: fine settembre

Temperatura Fermentazione: 24/26°C

Gradazione: 14.5% Vol

Epoca imbottigliamento: dopo 12 mesi di affinamento

Tecnica di produzione: raccolta manuale seguita da 20-25 giorni di permanenza sulle bucce; dopo la svinatura opportuno affinamento per 12 mesi in botti di rovere.

Materiale vasche: acciaio inox / botti

Capacità di invecchiamento: da bere dopo 10-12 mesi l'imbottigliamento. Invecchiamento 6-8 anni.



Il suo nome deriva dall'antico dialetto toscano che richiama l'andare, il prendere il cammino: un punto di partenza. Nasce dall'unione di uve morellino e syrah, è espressione di un incontro tra tradizione e innovazione varietale. Dal colore rosso profondo, si caratterizza per i suoi profumi intensi di bacche e spezie; in bocca è un'armonia di acidità, eleganza e dolcezza tannica.

In the ancient Tuscan dialect this name means "Starting a journey", or "facing the path", as well as "Starting point". This wine is the combination of Sangiovese (Morellino) and Syrah, expression of the meeting point of traditional and innovative varieties. The colour is deep red, characterized by a strong scent of berries and spices; the tasting proves a harmony of sourness, elegance and tannic sweetness.
