

MARTETO

Morellino di Scansano DOCG

- 85% SANGIOVESE
- 10% SYRAH
- 5% ALICANTE

Prima Annata: 1995

Numero bottiglie prodotte: 200.000

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

Resa/Ettaro: 90 Q.li/Ha

Densità Impianto: 4600 piante / Ha

Sistema Allevamento: guyot, cordone speronato

Epoca Vendemmia: metà-fine settembre

Temperatura Fermentazione: 24/26°C

Gradazione: 14.0% Vol

Tecnica di produzione: diraspapigiatura seguita da 18-20 giorni di macerazione sulle bucce: dopo la svinatura viene affinato per alcuni mesi in parte in vasche di acciaio inox, in parte in botti di rovere.

Materiale vasche: acciaio inox, botti

Capacità di invecchiamento: da amare l'anno successivo la vendemmia. Invecchiamento 5-7 anni.



Pilastro della produzione enologica aziendale, rappresenta per noi il primo Morellino prodotto. Prende il nome dalla località dove risiede il centro aziendale "la Marta". Dall'unione di uve Morellino, Syrah e Alicante, ne deriva un vino dal colore rubino intenso, dei profumi di ciliegia e mirtilli nobilitati da una nota vanillica.

Pillar of our oenological production business, first ever Morellino di Scansano D.O.C. created from our vineyard. His name comes from the locality where resides the business centre "La Marta". The combination of Sangiovese Grapes (aka Morellino) – minimum 85%, Syrah and Alicante, generates a wine of intense ruby colour, scent of cherry, red fruits, all wrapped in a vanilla note. The tasting shows all its character, warmly, with tannic fullness and softness.
