



La *Qualità*
che nasce dalla *passione*.















La Cantina Cooperativa Vignaioli del Morellino di Scansano, fondata nel 1972, è composta oggi da 160 soci le cui proprietà si estendono sulle colline che circondano il paese di Scansano, in provincia di Grosseto, coprendo circa 600 ettari vitati. La sua vasta produzione si concentra innanzitutto sul vino principe della zona, il Morellino di Scansano, disponibile in tante sfaccettature diverse che mostrano la versatilità di questo vino con cui si identifica la Maremma Toscana. Attenta da sempre alla qualità dei propri prodotti, garantita da numerosi certificati, la Cantina punta a un coinvolgimento diretto di tutti i Soci-vignaioli, per avere sempre in comune l'obiettivo di far arrivare vini eccellenti sulle tavole

dei propri clienti. Una qualità assicurata dalla dimensione ridotta, ottimale, di ciascun vigneto, che viene seguito dal Socio con la cura e l'attenzione ai minimi particolari che si dedicherebbe a un giardino. La filosofia della Cantina è dunque oggi più che mai incentrata non solo sulla qualità dei propri vini e sui prezzi sempre vantaggiosi, ma anche su tutte le persone che ne fanno parte, aspetti che vanno a rafforzarsi a vicenda. Perché il vino è fatto innanzitutto dalle persone che lo producono e la loro motivazione, unitamente alle caratteristiche uniche di un territorio come quello che circonda Scansano, sono il presupposto fondamentale per ottenere dei prodotti eccellenti.



LINEA "I CLASSICI"

LINEA "LE VIGNE"

LINEA "SCANTIANUM"



CAPOCCIA

CILIEGIOLO MAREMMA TOSCANA D.O.C.

Uve:	Ciliegiolo 85%, Alicante 15%
Sistema di allevamento:	guyot
Densità d'impianto:	3500 / 4500 ceppi / ettaro
Tipologia di terreno:	ricco di limo
Altitudine:	variabile tra 100 e 300 metri s.l.m.
Età dei vigneti:	10 - 15 anni
Epoca di vendemmia:	metà settembre
Modalità di fermentazione:	uva raccolta a perfetta maturazione fenolica e protetta con l'uso di neve carbonica. Macerazione a caldo (35°C) per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata (max 27°C). Svinatura dopo 4 giorni di fermentazione con le bucce. Affinamento sulle fecce fini fino allo svolgimento della fermentazione malolattica (novembre).
Maturazione:	in acciaio per 3 mesi con le fecce fini.
Affinamento:	in bottiglia per minimo 3 mesi.
Capacità d'invecchiamento:	buono fin da giovane, dà il suo meglio entro i 2 anni dalla vendemmia.
Descrizione:	rosso rubino luminoso. Al naso offre piacevoli sentori fruttati con riconoscimenti di ciliege e frutti di bosco uniti a richiami floreali. All'assaggio è fruttato, dotato di ottima struttura, secco, godibile e ben bilanciato grazie ai tannini eleganti e alla nota fresca. Finale di ottima persistenza dai ricordi fruttati.
Abbinamento:	perfetto con primi piatti con salse a base di carne e secondi di carne rossa.
Temperatura di servizio:	16°C
Bicchieri ideale:	un ampio calice tipo Bordeaux.





ROGGIANO

MORELLINO DI SCANSANO

D.O.C.G.

Uve:	Sangiovese 95%, Alicante 5%
Sistema di allevamento:	cordone speronato e guyot
Densità d'impianto:	3500 / 4500 ceppi / ettaro
Tipologia di terreno:	variabile, principalmente arenareo-limoso
Altitudine:	variabile tra 100 e 300 metri s.l.m.
Età dei vigneti:	10 - 20 anni
Epoca di vendemmia:	fine settembre
Modalità di fermentazione:	uva raccolta a perfetta maturazione fenolica e protetta con l'uso di neve carbonica. Macerazione a caldo (35°C) per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata (max 27°C). Svinatura dopo 7 giorni di fermentazione con le bucce. Affinamento sulle fecce fini fino allo svolgimento della fermentazione malolattica (novembre).
Maturazione:	in acciaio per 4 mesi con le fecce fini.
Affinamento:	in bottiglia per minimo 3 mesi.
Capacità d'invecchiamento:	classico Morellino di Scansano, buono giovane ma in grado di dare il meglio di sé 2-3 anni dopo la vendemmia.

Descrizione:	rubino pieno, ricco di materia cromatica, vivacizzato da riflessi purpurei. Il bouquet olfattivo si caratterizza per carattere e piacevolezza, ampiezza e profondità, con note fruttate, floreali e speziate soffuse a sentori di sottobosco. La godibilità dell'assaggio non si fa mancare nulla in quanto a persistenza ed equilibrio: i tannini sono ben presenti ma eleganti, sottili, bilanciati, assieme alla freschezza, da una rotondità fruttata.
Abbinamento:	su primi piatti saporiti e secondi di carne rossa o cacciagione. Pappardelle al ragù di cinghiale.
Temperatura di servizio:	16 - 18°C
Bicchiere ideale:	un ampio calice tipo Bordeaux.





BIO
ROGGIANO MORELLINO DI SCANSANO
D.O.C.G.

Uve:	Sangiovese 95%, Ciliegiole 5%
Sistema di allevamento:	cordone speronato e guyot
Densità d'impianto:	3500 / 4500 ceppi / ettaro
Tipologia di terreno:	variabile, principalmente arenareo-limoso
Altitudine:	variabile tra 100 e 300 metri s.l.m.
Età dei vigneti:	10 - 20 anni
Epoca di vendemmia:	metà settembre
Modalità di fermentazione:	uva raccolta a perfetta maturazione fenolica e protetta con l'uso di neve carbonica. Macerazione a caldo (35°C) per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata (max 27°C). Svinatura dopo 7 giorni di fermentazione con le bucce. Affinamento sulle fecce fini fino allo svolgimento della fermentazione malolattica (novembre).
Maturazione:	in acciaio per 4 mesi con le fecce fini.
Affinamento:	in bottiglia per minimo 3 mesi.
Capacità d'invecchiamento:	classico Morellino di Scansano, buono giovane ma in grado di dare il meglio di sé 2-3 anni dopo la vendemmia.
Descrizione:	rosso rubino intenso. Al naso offre note fruttate e floreali con ricordi di frutti rossi e frutti di bosco. Al palato mostra un'ottima coerenza gusto-olfattiva. È rotondo, secco, con tannini eleganti e una lunga e ampia persistenza.
Abbinamento:	su primi piatti saporiti e secondi di carne rossa o cacciagione.
Temperatura di servizio:	16 - 18°C
Bicchieri ideale:	un ampio calice tipo Bordeaux.





RISERVA

ROGGIANO

MORELLINO DI SCANSANO
D.O.C.G.

Uve:	Sangiovese 95%, Merlot 5%
Sistema di allevamento:	cordone speronato
Densità d'impianto:	3500 / 4500 ceppi / ettaro
Tipologia di terreno:	arenareo-limoso
Altitudine:	250 metri s.l.m.
Età dei vigneti:	oltre 25 anni
Epoca di vendemmia:	prima settimana di ottobre
Modalità di fermentazione:	uva selezionata da vigneti particolarmente vocati. Raccolta delle uve a perfetta maturazione fenolica, macerazione a 35°C per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata (max 29°C) e macerazione post-fermentativa sulle bucce per un totale di 12 giorni da inizio fermentazione. La fermentazione malolattica avviene naturalmente pochi giorni dopo la svinatura.
Maturazione:	in barrique di rovere francese da 225 l (20% di primo passaggio, 80% di secondo e terzo) per 12 mesi. Breve passaggio in acciaio.
Affinamento:	in bottiglia per 10 mesi.
Capacità d'invecchiamento:	Morellino di Scansano abbastanza strutturato da bersi preferibilmente dopo 4-8 anni dalla vendemmia.
Descrizione:	rosso rubino concentrato, al naso si presenta con un bouquet elegante, complesso e variegato di frutti scuri, fiori, spezie e sottobosco. All'assaggio è snello, fine, equilibrato. Caldo, fresco e giustamente sapido, mostra tannini rotondi e una bella morbidezza. Finale di ottima persistenza gusto-olfattiva.
Abbinamento:	con arrosti e brasati, piatti di carne succulenti, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio:	16-18°C
Bicchieri ideale:	un ampio calice tipo Bordeaux.





RASENNO

BIANCO DI PITIGLIANO SUPERIORE D.O.C.

Uve:	Trebbiano 85%, Chardonnay 15%
Sistema di allevamento:	ordone speronato
Densità d'impianto:	3000 / 4000 ceppi / ettaro
Tipologia di terreno:	da arenareo limoso a tufaceo
Altitudine:	variabile tra 100 e 300 metri s.l.m.
Età dei vigneti:	15 - 20 anni
Epoca di vendemmia:	fine settembre
Modalità di fermentazione:	raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Pressatura a bassa temperatura in atmosfera inerte; fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata (max 16°C) in acciaio inox. Fermentazione malolattica non svolta.
Maturazione:	in acciaio per tre mesi con le fecce fini.
Affinamento:	a partire dal mese di gennaio successivo alla vendemmia.
Capacità d'invecchiamento:	il Bianco di Pitigliano Rasenno è un vino da bersi giovane, entro i 2 anni dalla vendemmia.
Descrizione:	giallo paglierino carico. Delicato ed elegante all'olfatto, con le note più decise fruttate che si arricchiscono di sfumature floreali e di bergamotto. Secco, giustamente morbido, in bocca si caratterizza per il carattere minerale che viene rafforzato dalla freschezza pronunciata dando grande godibilità all'assaggio. Lungo finale giocato sulle note fruttate e minerali.
Abbinamento:	la struttura, la persistenza e l'ottimo equilibrio lo rendono adatto ad abbinamenti diversi, dagli antipasti di pesce ai primi piatti, ai secondi a base di pesce o carni bianche.
Temperatura di servizio:	10 - 12°C
Bicchieri ideale:	tulipano di medie dimensioni.





SCANTIANUM VERMENTINO TOSCANA I.G.T.

Uve	Vermentino 97%, Sauvignon 3%
Sistema di allevamento:	cordone speronato
Densità d'impianto:	3500 / 4500 ceppi / ettaro
Tipologia di terreno:	arenareo limoso
Altitudine:	variabile tra 100 e 300 metri s.l.m.
Età dei vigneti:	5 - 10 anni
Epoca di vendemmia:	metà settembre
Modalità di fermentazione:	raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Pressatura a bassa temperatura in atmosfera inerte; fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata (max 16°C). Fermentazione malolattica non svolta.
Maturazione:	in acciaio per tre mesi con le fecce fini.
Imbottigliamento:	a partire dal mese di gennaio successivo alla vendemmia.
Capacità d'invecchiamento:	il Vermentino è un vino da bersi giovane, entro i 2 anni dalla vendemmia.
Descrizione:	giallo paglierino carico e luminoso. Il bouquet si caratterizza per le note floreali e fruttate arricchite da intriganti sfumature minerali. All'assaggio è decisamente fresco e sapido, dotato di piacevolezza e carattere, con intense note fruttate tra cui spiccano i ricordi di agrumi e una buona struttura. Finale persistente e coerente con i sentori percepiti all'olfatto.
Abbinamento:	si presta ad abbinamenti diversi, dagli antipasti di pesce ai primi piatti, ai secondi a base di pesce o carni bianche.
Temperatura di servizio:	10 - 12°C
Bicchiere ideale:	tulipano di medie dimensioni.





SCANTIANUM VIOGNIER TOSCANA I.G.T.

Uve	Viognier 100%
Sistema di allevamento:	cordone speronato
Densità d'impianto:	3500 / 4500 ceppi / ettaro
Tipologia di terreno:	arenareo - limoso
Altitudine:	variabile tra 100 e 300 metri s.l.m.
Età dei vigneti:	6 - 10 anni
Epoca di vendemmia:	fine agosto
Modalità di fermentazione:	raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Pressatura a bassa temperatura in atmosfera inerte; fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata (max 16°C). Fermentazione malolattica non svolta.
Maturazione:	in acciaio per tre mesi con le fecce fini.
Imbottigliamento:	a partire dal mese di gennaio successivo alla vendemmia.
Capacità d'invecchiamento:	il Viognier è un vino da bersi giovane, entro i 2 anni dalla vendemmia.
Descrizione:	giallo paglierino dai riflessi verdolini, al naso regala eleganti note aromatiche di erbe officinali e fiori di campo su un fondo fruttato. All'assaggio è secco, giustamente morbido, dotato di vivace mineralità e freschezza agrumata che rendono ancora più piacevole l'assaggio. Di ottima persistenza, con le sue sfumature agrumate, e media struttura.
Abbinamento:	versatile negli abbinamenti, tagli antipasti di pesce fino ai primi, e ai secondi di pesce o a base di carni bianche.
Temperatura di servizio:	10 - 12°C
Bicchiere ideale:	tulipano di medie dimensioni.





SCANTIANUM ROSATO TOSCANA I.G.T.

Uve	Sangiovese 50%, Ciliegiole 50%
Sistema di allevamento:	cordone speronato e guyot
Densità d'impianto:	3500 / 4500 ceppi / ettaro
Tipologia di terreno:	75% arenareo limoso, 25% argilloso
Altitudine:	variabile tra 100 e 300 metri s.l.m.
Età dei vigneti:	5 - 7 anni
Epoca di vendemmia:	metà settembre
Modalità di fermentazione:	raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Vinificazione a bassa temperatura (max 27°C) con macerazione sulle bucce per poche ore, svinatura e fine fermentazione senza contatto con le bucce. La fermentazione malolattica avviene naturalmente.
Maturazione:	in acciaio per tre mesi con le fecce fini.
Imbottigliamento:	a partire dal mese di gennaio successivo alla vendemmia.
Capacità d'invecchiamento:	lo Scantianum Rosato è un vino da bersi giovane, entro i 2 anni dalla vendemmia.
Descrizione:	un rosato rosa, intrigante, luminoso e pieno. Al naso si distingue per le note di caramella ai frutti di bosco, fragoline e lamponi su un fondo elegantemente floreale di rosa rossa e rosa canina. All'assaggio conquista con il suo carattere fruttato, vivacizzato da sapidità e freschezza che invitano al riassaggio e ne rendono particolarmente piacevole la beva. Lungo finale giocato sulle note fruttate e minerali.
Abbinamento:	perfetto con antipasti a base di salumi, primi piatti con sughi di carne, secondi piatti a base di carni bianche o zuppe di pesce.
Temperatura di servizio:	14°C
Bicchiere ideale:	un tulipano di media ampiezza.





SCANTIANUM SANGIOVESE TOSCANA I.G.T.

Uve:	Sangiovese 85%, Alicante 5%, Ciliegiole 5%, Merlot 5%
Sistema di allevamento:	cordone speronato e guyot
Densità d'impianto:	3500 / 4500 ceppi / ettaro
Tipologia di terreno:	principalmente arenareo limoso, in parte argilloso
Altitudine:	variabile tra 100 e 300 metri s.l.m.
Età dei vigneti:	5 - 7 anni
Epoca di vendemmia:	metà settembre
Modalità di fermentazione:	raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Vinificazione a bassa temperatura (max 27°C) con macerazione sulle bucce per 4 giorni, svinatura e fine fermentazione senza contatto con le bucce. La fermentazione malolattica avviene naturalmente.
Maturazione:	in acciaio per tre mesi con le fecce fini.
Imbottigliamento:	a partire dal mese di marzo successivo alla vendemmia.
Capacità d'invecchiamento:	il Sangiovese è un vino da bersi giovane, entro i 2 anni dalla vendemmia.
Descrizione:	rubino carico, ha un naso dolce e piacevole caratterizzato da sentori freschi, vinosi e fruttati con riconoscimenti di prugne, mirtillo e more su fondo di note speziate. Succoso e mediamente strutturato, all'assaggio è secco, giustamente morbido, ben bilanciato dalla sottile nota fresca e dai tannini rotondi. Finale di buona lunghezza e ottima pulizia e carattere.
Abbinamento:	perfetto con antipasti a base di salumi, primi piatti con sughi di carne e secondi di carne.
Temperatura di servizio:	16°C
Bicchiere ideale:	un ampio calice tipo Bordeaux.





ANSONICA

MAREMMA TOSCANA D.O.C.

Uve:	Ansonica 100%
Sistema di allevamento:	cordone speronato
Densità d'impianto:	4000 ceppi / ettaro
Tipologia di terreno:	arenareo limoso
Altitudine:	90 m s.l.m.
Età dei vigneti:	15 anni
Epoca di vendemmia:	fine settembre

Modalità di fermentazione: le uve provengono da un unico vigneto che matura precocemente e sono raccolte a regolare maturazione. Le uve vengono quindi mantenute per 7-8 giorni in cella ventilata a temperatura di 10°C. Metà di queste viene diraspata e inizia la fermentazione con le bucce, l'altra metà passa in pressa chiusa, con atmosfera satura di anidride carbonica, dove macera per circa 12 ore. Segue un ciclo di pressatura a bassa pressione per estrarre solo il mosto fiore, quindi il mosto viene lasciato decantare per circa 72 ore, in vasca alla temperatura controllata di circa 5-7°C. Si separa il mosto pulito dalla parte decantata e si attiva la fermentazione con l'ausilio di lieviti appositamente selezionati. Le due fermentazioni procedono lentamente, alla temperatura di 15°C circa, e dopo circa una settimana si riuniscono le due metà, il mosto risultato della fermentazione di uve intere (con bucce) viene aggiunto al mosto di pressa e finiscono di fermentare insieme, per le successive 2 settimane.

Maturazione: in acciaio per tre mesi con le fecce fini.

Imbottigliamento: a partire dal mese di maggio successivo alla vendemmia.

Capacità d'invecchiamento: da bere giovane, entro i 3 anni dalla vendemmia.

Descrizione: Vino bianco secco di colore giallo paglierino intenso con caldi riflessi dorati. Al naso si evidenziano sentori di ginestra, agrumi con note di erbe aromatiche della macchia mediterranea. All'assaggio è asciutto, morbido ma dotato di una piacevole freschezza, di sapidità e lunga persistenza fruttata.

Abbinamento: perfetto in abbinamento a pesce, carni bianche o formaggi freschi e semistagionati.

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

Bicchiere ideale: tulipano di medie dimensioni.





VENDEMMIA TARDIVA VIGNA FIORINI VERMENTINO TOSCANA I.G.T.

Uve:	Vermentino 85%, Viognier 15% entrambi da Vendemmia Tardiva
Sistema di allevamento:	cordone speronato
Densità d'impianto:	4000 ceppi / ettaro
Tipologia di terreno:	arenareo limoso
Altitudine:	120 m s.l.m.
Età dei vigneti:	7-10 anni
Epoca di vendemmia:	fine settembre
Modalità di fermentazione:	le uve provengono da un unico vigneto che matura precocemente e sono mantenute in campo per circa 3 settimane oltre il regolare tempo di maturazione in modo da favorire l'accumulo degli zuccheri e lo sviluppo degli aromi più fruttati. Vermentino e Viognier vengono raccolti e lavorati separatamente, le uve vengono messe in pressa chiusa, con atmosfera satura di anidride carbonica, e lasciate macerare alla temperatura di 7-8°C per circa 12 ore. Segue un ciclo di pressatura piuttosto lungo ma a bassa pressione per estrarre solo il mosto fiore; la pressatura viene interrotta quando la resa in succo si attesta intorno al 50% rispetto al peso dell'uva e il mosto viene lasciato decantare per circa 72 ore, in vasca alla temperatura controllata di circa 5-7°C. Si separa il mosto pulito dalla parte decantata e si attiva la fermentazione con l'ausilio di lieviti appositamente selezionati. La fermentazione procede lentamente, nel corso delle successive 3 settimane, alla temperatura di 15°C circa.
Maturazione:	in acciaio per tre mesi con le fecce fini.
Imbottigliamento:	a partire dal mese di marzo successivo alla vendemmia.
Capacità d'invecchiamento:	da bere giovane, entro i 3 anni dalla vendemmia
Descrizione:	Vino bianco secco di colore giallo paglierino con caldi riflessi dorati. Al naso si caratterizza per i sentori di ginestra, mela golden, susina, miele di acacia. All'assaggio è asciutto, dotato di una piacevole freschezza, buona sapidità tipica del Vermentino e una lunga persistenza fruttata.
Abbinamento:	perfetto in abbinamento a pesce, carni bianche o formaggi freschi.
Temperatura di servizio:	12 °C
Bicchieri ideale:	tulipano di medie dimensioni.





GOVERNO ALL'USO TOSCANO

VIN DEL FATTORE

SANGIOVESE TOSCANO
I.G.T.

Uve:	Sangiovese 90%, Ciliegiole 10%
Sistema di allevamento:	cordone speronato
Densità d'impianto:	4000 ceppi / ettaro
Tipologia di terreno:	arenareo limoso
Altitudine:	60-90 m s.l.m.
Età dei vigneti:	5-10 anni
Epoca di vendemmia:	metà settembre per ciliegiole, inizio ottobre per il sangiovese
Modalità di fermentazione:	le uve del Sangiovese Ciliegiole vengono raccolte a mano in piccole casse forate e appassite in celle frigorifere fino a perdere il 15% del loro peso. Vinificazione del Sangiovese a bassa temperatura (max 27°C) con macerazione sulle bucce per 4-6 giorni, svinatura e fine fermentazione senza ulteriore contatto con le bucce. Dopo circa 4 settimane di appassimento, le uve del Ciliegiole vengono pigiate e, una volta raggiunta la piena fermentazione, viene aggiunto il Sangiovese in precedenza vinificato. La fermentazione procede fino quasi al totale esaurimento degli zuccheri; la fermentazione malolattica si attiva naturalmente alla fine della fermentazione primaria.
Maturazione:	in acciaio per tre mesi con le fecce fini.
Affinamento:	in bottiglia, a partire dal mese di maggio successivo alla vendemmia.
Capacità d'invecchiamento:	da bere giovane, entro 2-4 anni dalla vendemmia
Descrizione:	il Sangiovese Governo Toscano Igt è un vino rosso rubino elegante, con piacevoli note di frutti rossi (prugne, more e ciliegie) e accenti di spezie. Media struttura e secco, rotondo al palato con un finale fruttato elegante e tannini rotondi.
Abbinamento:	perfetto con antipasti a base di salumi, primi piatti con sughi di carne e secondi di carne.
Temperatura di servizio:	16°C
Bicchieri ideali:	un ampio calice tipo Bordeaux.





VIGNABENEFIZIO

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.

Uve:	Sangiovese 100%
Sistema di allevamento:	cordone speronato
Densità d'impianto:	4000 ceppi / ettaro
Tipologia di terreno:	principalmente arenareo-limoso
Altitudine:	150 metri s.l.m.
Età dei vigneti:	15 anni
Epoca di vendemmia:	fine settembre
Modalità di fermentazione:	uva raccolta a perfetta maturazione fenolica nell'omonimo vigneto. Macerazione a caldo (35°C) per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata (max 29°C) con macerazione sulle bucce. Nel complesso la fermentazione dura 12 giorni. Fermentazione malolattica naturale alcuni giorni dopo la svinatura.
Maturazione:	in barrique di rovere francese della capacità di 225 l, in parte nuove, in parte di secondo passaggio, per 6 mesi.
Affinamento:	in bottiglia per minimo 3 mesi.
Capacità d'invecchiamento:	ottimo da giovane, perfetto 3-4 anni dopo la vendemmia.
Descrizione:	rosso rubino pieno, luminoso. Al naso si susseguono i sentori di rose uniti alla confettura di frutti di bosco, le note di cacao e sottobosco si intrecciano agli accenti speziati e ancora una delicata balsamicità sul fondo. All'assaggio è rotondo, secco, dotato di buona struttura e un carattere definito dai tannini rotondi e da una piacevole sapidità in sottofondo. Ampio e lungo il finale coerente con l'olfatto.
Abbinamento:	con antipasti a base di salumi e formaggi, primi piatti con sughi di carne, carne rossa e cacciagione.
Temperatura di servizio:	16-18°C
Bicchieri ideale:	un ampio calice tipo Bordeaux.





RISERVA SICOMORO MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.

Uve:	Sangiovese 100%
Sistema di allevamento:	cordone speronato
Densità d'impianto:	3500 ceppi / ettaro
Tipologia di terreno:	arenareo limoso, argilloso sotto 1 m di profondità
Altitudine:	300 metri s.l.m.
Età dei vigneti:	singola vigna di oltre 30 anni di età
Epoca di vendemmia:	prima settimana di ottobre
Modalità di fermentazione:	raccolta a perfetta maturazione fenolica. L'uva viene fatta macerare a 35°C per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata (max 29°C) e macerazione post-fermentativa sulle bucce per un totale di 12 giorni da inizio fermentazione. La fermentazione malolattica avviene naturalmente pochi giorni dopo la svinatura.
Maturazione:	affinamento di 18 mesi tra botti di rovere da 26 hl e barriques (nuove) da 225 L. Segue breve passaggio in acciaio, per la preparazione all'imbottigliamento.
Affinamento:	18 mesi in bottiglia.
Capacità d'invecchiamento:	il Sicomoro è un Morellino di grande struttura, da bersi preferibilmente dopo 5-10 anni dalla vendemmia.
Descrizione:	rosso rubino concentrato, al naso offre grande piacevolezza con le dolci note speziate e fruttate di marasca, frutti di bosco, cannella e vaniglia. Palato pieno, secco, dotato di tannini potenti ma eleganti, bilanciati dal calore alcolico e dalla morbidezza. Assaggio equilibrato e di lunga persistenza dai ritorni fruttati e speziati.
Abbinamento:	con arrosti e brasati, piatti di carne succulenti, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio:	18°C
Bicchiere ideale:	un ampio calice tipo Bordeaux.





SAN RABANO - VINO SPUMANTE DI QUALITÀ VERMENTINO MAREMMA TOSCANA D.O.C.

Uve:	Vermentino 85%, Chardonnay 15%
Sistema di allevamento:	cordone speronato
Densità d'impianto:	4500 ceppi / ettaro
Tipologia di terreno:	arenareo limoso
Altitudine:	150 metri s.l.m.
Età dei vigneti:	5-10 anni
Epoca di vendemmia:	fine agosto/inizio settembre
Modalità di fermentazione:	raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Pressatura a bassa temperatura in atmosfera inerte; fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata (max 16°C). Fermentazione in acciaio per il Vermentino, in barrique nuove per lo Chardonnay.
Spumantizzazione:	Dopo l'affinamento sulle fecce fini per almeno 6 mesi, il vino base ottenuto dal blend dei due vitigni è spumantizzato in autoclave da 50 hl a 14°C per circa 5 mesi.
Imbottigliamento:	a circa 6 mesi dall'inizio della spumantizzazione
Capacità d'invecchiamento:	da bersi giovane, entro un anno dall'imbottigliamento.
Descrizione:	giallo paglierino luminoso con perlage fine e persistente. Naso di grande piacevolezza con riconoscimenti di acacia, ginestra, susina, mela. All'assaggio si distingue per sapidità e freschezza, rinvigorita dalle bollicine. Finale persistente dai ritorni floreali e fruttati.
Abbinamento:	il nostro spumante può essere apprezzato come aperitivo, con antipasti a base di verdure e pesce, fritti, e ancora con primi piatti con sughi vegetali o di pesce.
Temperatura di servizio:	8-10°C
Bicchiere ideale:	tulipano di medie dimensioni.





LA RASOLA GRAPPA DI MORELLINO DI SCANSANO

Metodo di distillazione:

distillata in corrente di vapore con alambicco continuo. Il procedimento comporta una prima disalcolazione e una successiva rettificazione della flemma ottenuta.

Vinacce:

di Morellino di Scansano

Affinamento:

in acciaio.

Gradazione alcolica

45% vol.

Aspetto visivo:

trasparente, luminosa, cristallina.

Sensazioni olfattive:

naso fruttato arricchito da delicati sentori erbacei.

Sensazioni gustative:

All'assaggio è secca, con ritorni fruttati coerenti con l'olfatto. Equilibrata, nella struttura.

Sensazioni retrolfattive:

nel finale richiama i sentori fruttati già percepiti al naso in una persistenza lunga e di grande pulizia.

18° C.

Temperatura di servizio:

tulipano medio di cristallo.

Bicchieri consigliato:





RISERVA LA RASOLA GRAPPA DI MORELLINO DI SCANSANO

Metodo di distillazione:

distillata in corrente di vapore con alambicco continuo. Il procedimento comporta una prima disalcolazione e una successiva rettificazione della flemma ottenuta.

Vinacce:

di Morellino di Scansano

Affinamento:

18 mesi in legno di rovere.

Gradazione alcolica

45% vol.

Aspetto visivo:

giallo paglierino intenso tendente all'ambrato, perfettamente trasparente.

Sensazioni olfattive:

delicate note di vaniglia e legno si fondono a sentori vinosi e fruttati che ricordano le confetture di sottobosco.

Sensazioni gustative:

scorre al palato in grande armonia.

Sensazioni retroolfattive:

bouquet in perfetta sintonia con quanto avvertito nelle sensazioni olfattive, si riscontra nel finale una delicata nota di marasca.

Temperatura di servizio:

18° C.

Bicchieri consigliato:

tulipano medio di cristallo.





SAN RABANO - VINO SPUMANTE BRUT

ROSATO

Uve:	Sangiovese 60%, Ciliegiole 40%
Sistema di allevamento:	cordone speronato
Densità d'impianto:	4500 ceppi / ettaro
Tipologia di terreno:	arenareo limoso
Altitudine:	150 metri s.l.m.
Età dei vigneti:	5-10 anni
Epoca di vendemmia:	fine agosto/inizio settembre
Modalità di fermentazione:	raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Pressatura a bassa temperatura in atmosfera inerte; fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata (max 16°C). Fermentazione e affinamento in acciaio a temperatura controllata.
Spumantizzazione:	Dopo l'affinamento sulle fecce fini per almeno 6 mesi, il vino base ottenuto dal blend dei due vitigni è spumantizzato in autoclave da 50 hl a 14°C per circa 5 mesi.
Imbottigliamento:	a circa 6 mesi dall'inizio della spumantizzazione
Capacità d'invecchiamento:	da bersi giovane, entro un anno dall'imbottigliamento.
Descrizione:	rosato pieno e luminoso con perlage fine e persistente. Naso di grande piacevolezza con riconoscimenti di fragolina di bosco e rosa canina. All'assaggio si distingue per sapidità e freschezza, rinvigorita dalle bollicine. Finale persistente dai ritorni floreali e fruttati.
Abbinamento:	il nostro spumante può essere apprezzato come aperitivo, con antipasti a base di verdure e pesce, fritti, e ancora con primi piatti con sughi vegetali o di pesce.
Temperatura di servizio:	3-5°C
Bicchiere ideale:	tulipano di medie dimensioni.





Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano S.c.a.

Loc. Saragiolo 58054 - Scansano (GR) - Italia

Tel. +39 0564 507288 - Fax +39 0564 507785

www.vignaiolidiscansano.it - info@cantinadelmorellino.it

