



Santa Lucia

invece ai sensi del
Decreto delle politiche
del 29 maggio 2001

AAX 14903

EHKQ




Tore del Moro

Morellino di Scansano
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

RISERVA

Tipologia prodotto:

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

Zona di origine:

I vigneti sono nel comune di Magliano in Toscana, a pochi km dal Parco Naturale della Maremma.

Terreno:

Il terreno si trova in bassa collina, esposto a sud- ovest, di medio impasto, calcareo e ciottoloso.

Forme d'allevamento:

I vigneti coltivati a cordone speronato hanno orientamento dei filari Nord- Sud, quindi con un'ottima intercettazione della radiazione solare, posizione che assicura una buona sommatoria termica nel corso della maturazione. La carica di gemme è di 6 gemme/pianta; i sesti d'impianto sono 2,70 x 0.80 m mirati a innalzare il livello qualitativo del prodotto.

Vitigni:

Sangiovese in purezza

Resa ettaro:

60-65 ql. uva.

Resa uva/vino:

65%

Vendemmia:

Avviene in genere nella 3^a decade di settembre, quando le uve hanno raggiunto il giusto contenuto di zuccheri e polifenoli, tali da garantire una buona evoluzione del vino prodotto. L'uva viene raccolta manualmente e trasportata in cassette in cantina.

Vinificazione:

L'uva, una volta diraspata- pigiata, viene fatta macerare per un periodo che va dai 20 ai 25 gg associando le tecniche del rimontaggio e del delestage per riuscire ad estrarre nel miglior modo le componenti fenoliche e favorire la polimerizzazione delle stesse.

Maturazione:

Il vino così prodotto riceve un affinamento in botti di rovere di almeno 14 mesi, ottenendo una buona polimerizzazione polifenolica ed una maggiore complessità aromatica ed organolettica.

Affinamento:

Minimo 12 mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio:

18°C.

Type of wine:

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

Made in:

The vineyard are located in the common of Magliano in Toscana a few Km from the Natural Park of Maremma.

Grape:

Sangiovese 100%

Production grape for hectar:

6.000 kg

Harvest:

Takes place in the 3rd week of September depending on the season and in any case when the grapes reach optimal phenolic maturity for harvesting. The grapes are harvested manually and transported in boxes in the cellar.

Vinification:

We make maceration for three weeks in stainless steel tank. In this time we stir contents twice a day to mix cap and liquid and we make often "delestage".

Maturation:

The wine stay in barriques for 14 months, and 12 months in stainless steel tanks. The bottle stay 6 months in cellar before to sell the wine.

T° for taste:

18° C



il vino è arte in bottiglia



Santa Lucia

AZIENDA AGRARIA SANTA LUCIA
S.S. Aurelia 264. Fonteblanda (GR) - Tuscany - ITALY
Tel/Fax +39-0564 885474 - mail: az.santalucia@tin.it
www.azsantalucia.com



@AzSantaLucia