



# CECCHI



## La Mora Morellino di Scansano Riserva

**Denominazione:** Morellino di Scansano D.O.C.G.  
**Zona di produzione:** Maremma Toscana  
**Vendemmia annata:** 2015  
**Numero di bottiglie:** 6500

**Uvaggio:** Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10%  
**Altitudine media dei vigneti:** 150 Metri s.l.m.  
**Tipologia di terreno:** Arenarie quarzose feldspatiche prevalentemente siliceo  
**Resa per ettaro:** 40 q  
**Densità di impianto:** 5000  
**Sistema di potatura:** Cordone speronato

**Vinificazione:** Tradizionale in rosso a temperatura controllata  
**Temperatura di Fermentazione:** 26 °C  
**Durata di Fermentazione e Macerazione:** 15 giorni  
**Affinamento:** 12 mesi in barriques e minimo 6 mesi in bottiglia

**Temperatura di Servizio:** 18 °C  
**Gradazione alcolica:** 14 % vol

**Note organolettiche:** Il Sangiovese è la principale varietà presente in questo vino e gli conferisce caratteristiche di frutta matura.

I vigneti sono posti ad un'altitudine di 150 metri slm e si può apprezzare un clima ideale e una perfetta esposizione al sole bilanciata da una moderata brezza marina.

La fermentazione avviene in vasche in acciaio INOX. In seguito alla fermentazione il vino passa almeno 12 mesi in barriques.

La Mora Morellino di Scansano Riserva è di un rosso rubino intenso; un bouquet di frutta matura tipico del Sangiovese di Maremma. Buona struttura e pieno in bocca.

**Abbinamenti:** ideale con carni arrosto o grigliate

---

**Cecchi**

Loc. Casina dei Ponti 56 53011 Castellina in Chianti Siena - Italy  
Tel.: +39 0577 54311 Fax: +39 0577 543150  
email: cecchi@cecchi.net www.cecchi.net