



## **MORELLINO Colli dell'Uccellina DOCG 2017 RISERVA 0,75l**

Dalla nostra vigna nel Parco dell'Uccellina nasce questo Morellino di Scansano, eccellenza del nostro territorio. Un vino elegante, compatto e corposo, con note piacevolmente fruttate e speziate.

Si accompagna bene a selvaggina, carni rosse, formaggi stagionati.

Fresche note di frutti rossi e cassis, rifinite da una complessa speziatura. Al palato possiede una bella articolazione, da cui emerge un frutto vivace, piacevoli tannini ed un'acidità equilibrata. Buona persistenza.

<b>Origine</b>	Italia
<b>Regione</b>	Toscana - Maremma
<b>Luogo di produzione</b>	Magliano in Toscana
<b>Cantina</b>	Cantina LaSelva
<b>Organismo di controllo</b>	IT-BIO-006
<b>Qualità</b>	100% bio, Naturland Fair, Agricoltura italiana, logo BIO
<b>Varietà</b>	85% Sangiovese, 15% Merlot
<b>Alcool [vol. %]</b>	14,5
<b>Zuccheri residui [g]</b>	0,48
<b>Acidità [g/l]</b>	5,55
<b>pH</b>	
<b>Vegan</b>	✓
<b>Temperatura di consumo</b>	16°C - 18°C
<b>Conservazione</b>	5 - 6 anni
<b>Invecchiamento</b>	Le uve vengono raccolte alla loro maturazione ottimale e vinificate separatamente in piccole vasche di acciaio inox a temperatura controllata. A fine fermentazione il Sangiovese viene lasciato a contatto delle bucce per altri 10 giorni, mentre il Merlot passa direttamente nelle barriques nuove di rovere francese. Al termine della macerazione il sangiovese viene messo in tonneaux di rovere francese per 12 mesi. Durante la maturazione i vini vengono travasati due volte e riuniti assieme solo poco prima dell'imbottigliamento.
<b>Quantità di produzione (bottiglie)</b>	13.000

### **Onoreificenze**

cantina LaSelva, Loc. Poderone 10, 58051 Magliano in Toscana (GR), Italia  
cantina@laselva-bio.it, www.laselva-bio.it (20210514163013)

Ultima modifica: 14.05.2021

**EAN dell'unità**



\*8053323640516\*