



RISERVA

# SICOMORO MORELLINO DI SCANSANO

D.O.C.G.

<b>Uve:</b>	Sangiovese 100%
<b>Sistema di allevamento:</b>	cordone speronato
<b>Densità d'impianto:</b>	3500 ceppi / ettaro
<b>Tipologia di terreno:</b>	arenareo limoso, argilloso sotto 1 m di profondità
<b>Altitudine:</b>	300m s.l.m.
<b>Età dei vigneti:</b>	singola vigna di oltre 30 anni di età
<b>Epoca di vendemmia:</b>	prima settimana di ottobre
<b>Modalità di fermentazione:</b>	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.
<b>Maturazione:</b>	elevazione in barrique da 225 l di rovere francese (60% di primo passaggio, 40% di secondo) per 15 mesi; segue breve passaggio in acciaio.
<b>Affinamento:</b>	18 mesi in bottiglia.
<b>Capacità d'invecchiamento:</b>	il Sicomoro è un Morellino di grande struttura, da bersi preferibilmente dopo 5-10 anni dalla vendemmia.
<b>Descrizione:</b>	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.
<b>Abbinamento:</b>	con arrostiti e brasati, piatti di carne succulenti, formaggi stagionati.
<b>Temperatura di servizio:</b>	18°C
<b>Bicchieri ideale:</b>	un ampio calice tipo Bordeaux.

