



# CECCHI

## Morellino di Scansano

**Denominazione:** Morellino di Scansano D.O.C.G

**Zona di produzione:** Maremma Toscana

**Vendemmia annata:** 2016

**Numero di bottiglie:** 900.000

**Uvaggio:** Sangiovese 90%, Altri vitigni complementari 10%

**Altitudine media dei vigneti:** 150 m s.l.m.

**Tipologia di terreno:** Arenarie quarzose feldspatiche a cemento prevalentemente siliceo

**Resa per ettaro:** 80 q

**Densità di impianto:** 5000

**Sistema di potatura:** Cordone speronato

**Vinificazione:** Tradizionale in rosso a temperatura controllata

**Temperatura di Fermentazione:** 28 °C

**Durata di Fermentazione e Macerazione:** 18 giorni

**Affinamento:** minimo 2 mesi in bottiglia

**Temperatura di Servizio:** 16 ° - 18 °C

**Gradazione alcolica:** 13 % vol

**Note organolettiche:** Cecchi è stato il pioniere della Maremma, e questo vino riflette tutta la solarità del territorio. Il Morellino di Scansano Cecchi è prodotto con un uvaggio composto in prevalenza da Sangiovese insieme ad altri vitigni autorizzati nella zona. Di colore rosso rubino molto intenso con evidenti riflessi violacei, ha profumo fruttato tipico di vitigno. In bocca è morbido, di buona persistenza.

**Abbinamenti:** con piatti a base di carne



Cecchi

Loc. Casina dei Ponti 56 53011 Castellina in Chianti Siena - Italy

Tel.: +39 0577 54311 Fax: +39 0577 543150

email: [cecchi@cecchi.net](mailto:cecchi@cecchi.net) [www.cecchi.net](http://www.cecchi.net)