

Zanna Nera

D.O.C.G. Morellino di Scansano



ZONA DI ORIGINE

I vigneti si trovano nel comune di Magliano in Toscana, a pochi chilometri dal Parco Naturale della Maremma.

TERRENO

Collinare, di medio impasto, calcareo e ciottoloso, con esposizione sud-ovest.

UVE

Sangiovese 90%, Alicante 10%

ALLEVAMENTO E DISPOSIZIONE DEI FILARI

Vigneti allevati a cordone speronato, filari orientati Nord-Sud per garantire un'ottimale esposizione solare e una maturazione equilibrata. Ogni pianta porta da 6 a 8 gemme, in base al vigore, con sestri d'impianto di 2,70 x 0,80 m.

VENDEMMIA

Raccolta manuale nella seconda-terza decade di settembre, al raggiungimento della maturità fenolica ottimale. Le uve vengono poi trasportate in cassette direttamente in cantina.

VINIFICAZIONE

Il mosto fermenta in vasche di limitati volumi con controllo delle temperature per circa 20 giorni, assicurando un'estrazione equilibrata di colore, tannini e profumi.

MATURAZIONE

Il vino continua la sua maturazione in vasca d'acciaio, dopo che è avvenuta la fermentazione malolattica, per un periodo che può estendersi fino all'inizio dell'estate successiva alla vendemmia, momento in cui il vino viene imbottigliato.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo 60 giorni prima della commercializzazione.

COLORE

Rosso rubino intenso.

BOUQUET

Profumi di frutta rossa, freschi e avvolgenti.

DEGUSTAZIONE

In bocca Zanna Nera esprime equilibrio, freschezza e facilità di beva, con tannini morbidi e una piacevole persistenza. Un vino perfetto da accompagnare a piatti della tradizione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C