



VIGNA BENEFIZIO MORELLINO DI SCANSANO

VIGNA BENEFIZIO MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G. este un vin roșu de elită, emblemă a excelenței viticole a Toscanei. Elaborat exclusiv din struguri Sangiovese (cunoscut local sub numele de Morellino), acest vin dobândește complexitate prin tehnici tradiționale rafinate și o maturare atentă în barrique de stejar francez. Recunoscut cu denumirea D.O.C.G. (Denumire de Origine Controlată și Garantată), el incarnează esența terroir-ului său: solurile sărace, clima mediteraneană și pasiunea producătorilor. Cu un buchet intens și o structură robustă, Vigna Benefizio este ideal pentru iubitorii de vinuri cu caracter distinct și potențial de evoluție.

TERROIR

VIILE: Sistemul de conducere este cordon speronat, cu o densitate de plantare de 4.000 butuci pe hectar. Solul este preponderent nisipos și bogat în siliciu, situat la o altitudine de 150 metri deasupra nivelului mării. Vârsta vițelor este de aproximativ 15 ani.

PERIOADA DE RECOLTARE: Târzie, la sfârșitul lunii septembrie. Strugurii sunt lăsați pe viță încă 3 săptămâni după maturitate normală pentru a acumula zaharuri și a dezvolta arome fructate.

VINIFICATIE: Strugurii sunt culeși la maturitate fenolică optimă, apoi supuși unei macerări la cald la 35°C timp de 12 ore, urmată de fermentație la temperatură controlată (max. 29°C) cu macerare pe pielețe timp de 12 zile. Fermentația malolactică naturală începe la câteva zile după separarea de pielețe. Vinul este apoi maturat timp de 6 luni în baricuri de stejar francez de 225 litri, atât noi, cât și de a doua utilizare, și învechit în sticlă pentru cel puțin 3 luni înainte de comercializare.



SOIURI DE STRUGURI

95% Sangiovese

5% Cabernet Sauvignon

TIP DE VIN **FORMAT**
Vin rosu sec 0,75 lt

TEMP. DE SERVIRE
16-18 °C

ZAHAR REZIDUAL
4 g/l

GRADUL ALCOOLIC
14,5% vol

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CULOARE : Roșu rubiniu intens, luminos

AROMA : Note de trandafir, gem de fructe de pădure, cacao și accente de pădure, cu o subtilă notă balsamică.

GUST : Rotund, sec, cu o bună structură, definit de taninuri catifelate și o mineralitate plăcută. Finalul este amplu și persistent, în concordanță cu aromele percepute.

ASOCIERI CULINARE

Ideal alături de aperitive cu mezeluri și brânzeturi, paste cu sosuri de carne, preparate din carne roșie și vânat.

Vinuri de VIS
by DionysosCVS
Vini Italiani Stupendi