

# SAN FELO

MORELLINO DI SCANSANO

Denominazione di origine controllata e garantita



**Varietà:** 85% Sangiovese e 15% Cabernet Sauvignon e Merlot.

**Altitudine:** 150 - 180 metri slm.

**Esposizione vigneti:** sud-est.

**Tipologia del terreno:** franco sabbioso con scheletro di natura arenaria particolarmente abbondante.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato.

**Densità dell'impianto:** 5680 piante/ha.

**Resa uva/ettaro:** 80/90 q.li.

**Raccolta:** Le perfette condizioni climatiche hanno permesso alle uve di maturare in modo uniforme. Le uve, giunte a perfetta maturazione fenolica e dopo ripetuti assaggi, sono state vendemmiate tra metà e fine settembre.

**Vinificazione:** La vinificazione si svolge in vasche d'acciaio a temperatura controllata (max 30°C) la fermentazione malolattica avviene nelle stesse vasche e, dopo la filtrazione viene messo in commercio.

#### **Note di degustazione**

Il vino si presenta con un bel colore rosso rubino, un profumo intenso ed elegante con sentori di frutta a bacca rossa e un sapore morbido, pieno e rotondo.