

LORNETA

Morellino di Scansano DOCG



Il "Lorneta" è il nostro Morellino di Scansano d'annata, un Sangiovese fresco e beverino ottimo per un pasto di tutti i giorni, specialmente con pasta e formaggi freschi. Il vino presenta tannini morbidi e profumi di frutta rossa come ciliegia e frutti di bosco. Da bere subito e per i prossimi 5/6 anni. Ottimo anche come aperitivo.

Vitigni: Sangiovese 90%, Ciliegiolo e Cabernet S. per un 10%

Collocazione geografica del vigneto: in località "Piandorneta" a 250m s.l.m. con esposizione sud in zona pianeggiante e piuttosto ventilata. Sistema d'allevamento e produzione: cordone speronato; 70/80 q.li/ha.

Sistema d'allevamento e produzione: cordone speronato; 70/80 q.li/ha

Composizione del terreno: depositi alluvionali Pleistocenici ed Olocenici, matrice argillo limosa con presenza di ciottoli arenarici. Reazione neutra.

Vinificazione: in vasche d'acciaio con controllo termico. Fermentazione spontanea; macerazione di circa 14 giorni in relazione all'annata. Malolattica naturale in acciaio e affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Biologico: certificato Bioagricert a partire dalla vendemmia 2011 (annate precedenti "in conversione")



Villa Patrizia, azienda agricola biologica, di Romeo Bruni
58050 Cana, Roccalbegna (GR)
tel. +39 0564 98 20 28 - fax. +39 0564 98 21 40
info@villa-patrizia.com www.villa-patrizia.com



VILLA PATRIZIA

LORNETA

Morellino di Scansano DOCG



Morellino di Scansano is the only DOCG from Tuscany's Maremma and it bases itself on Sangiovese grape. Lorneta is our basic Morellino, ready to drink from now till the next 5/6 years. This fruity Sangiovese is perfect for an everyday meal, especially with pasta and fresh cheese. Smooth tannins and attractive aromas of red cherry and blackberries. You can also enjoy it as an aperitif.

Grapes: 90% Sangiovese, 10% splitted by Ciliegiolo and Cabernet

Vines: the 4 hectares vineyard is located in the area called "Piandorneta" on arenaceous and clay alluvial deposits at 250 mt a.s.l.

Vinification: fermentation and élevage into stainless steel temperature controlled vats. We only use indigenous yeasts of our own grapes. Refining in bottle, at least 6 months before release.

Ideal service temperature: 18°-19°C (64°-65°F)

Organic: Bioagricert (Italian controller) certificated by 2011 harvest (passed vintages: "in conversion")



"Lorneta" ist ein frischer Sangiovese, gut für ein Mittagessen, ein Wein für jeden Tag, vor allem mit Nudeln und frischem Käse. Der Wein hat weiche Tannine und Aromen von roten Früchten, wie Kirschen und Beeren. Trinkreif jetzt und in den nächsten 5-6 Jahren. Sehr gut auch als Aperitif.

Rebsorte: 90% Sangiovese, 10% splitted by Ciliegiolo and Cabernet

Weingärten: 4 Hektar in "Piandorneta" auf 250 m üNN in Südausrichtung. Lehmiger Boden mit quarzhaltigen Kiesel und Sandanteilen.

Vinifikation: Unter kontrollierter Temperatur, in Edelstahl tanks mit traubeneigenen Hefen, nach 14 Tagen auf der Maische. Reifung in der Flasche mindestens 6 Monate.

Serviertemperatur: 18-19°C

Biowein: Zulassung von Bioagricert



Villa Patrizia, azienda agricola biologica, di Romeo Bruni
58050 Cana, Roccalbegna (GR)
tel. +39 0564 98 20 28 - fax. +39 0564 98 21 40
info@villa-patrizia.com www.villa-patrizia.com



VILLA PATRIZIA