

LE VALENTANE

Morellino di Scansano DOCG



Vitigni: Sangiovese 100%

Collocazione geografica del vigneto: da vigneti nel comune di Scansano a 200 mt s.l.m. con esposizione sud

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

Composizione del terreno: argilla rossa e limo di origine alluvionale. Ematiti e ciottoli arenarici

Vinificazione: in vasche d'acciaio con controllo termico. Macerazione di c.ca 14 giorni. Fermentazione malolattica in acciaio e successivo travaso in carati di rovere francese da 500 lt. di secondo e terzo passaggio. Affinamento di 18 - 24 mesi in legno e 1 anno in bottiglia

Epoca di vendemmia: terza decade di settembre

Temperatura di servizio: 18-19° C

Abbinamenti: carni rosse, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati

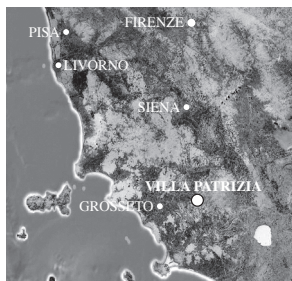
Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati

Profumo: elegante, ampio, fine, con note di frutti di bosco mescolate ad aromi terziari non troppo marcati

Sapore: fine, strutturato, di ottima struttura tannica, con tannino a trama densa in armonia con l'acidità. Voluminoso con persistenza molto lunga

Biologico: certificato bioagricert (codice operatore B99M)

Prima annata prodotta: 2000 (il vino attualmente viene prodotto solo nelle migliori annate)



Villa Patrizia, azienda agricola biologica, di Alessio Casamatta
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