

**BRONZONE 2003**



*Proveniente dalla zona dell'azienda più vocata per il Sangiovese, è un crù di Morellino di Scansano. Elegante, persistente e allo stesso tempo caldo e avvolgente, esprime al meglio le potenzialità del binomio vitigno - "terroir".*

<b>Denominazione:</b>	Morellino di Scansano Doc
<b>Ubicazione azienda:</b>	Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto
<b>Uvaggio:</b>	100% Sangiovese
<b>Alcool:</b>	13,90 % vol.
<b>Acidità Totale:</b>	6,20 ‰
<b>Ubicazione vigneti:</b>	100 m.s.l.m.; esposizione Sud - Sud/Ovest
<b>Tipologia del terreno:</b>	prevalenza di arenaria
<b>Età delle vigne:</b>	7 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone Speronato
<b>Densità viti per ettaro:</b>	6.600 piante
<b>Vendemmia:</b>	effettuata a mano dal 10 Settembre
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	28-30° C
<b>Tempo di macerazione:</b>	16 giorni
<b>Maturazione:</b>	in fusti di rovere francese per 14 mesi (70% nuovi)
<b>Imbottigliamento:</b>	Jun-05
<b>Affinamento in bottiglia:</b>	5 mesi
<b>Uscita:</b>	Oct-05
<b>Produzione:</b>	26.000 bottiglie
<b>Formati:</b>	750 ml. - 1,5 l.
<b>Prima annata prodotta:</b>	2001