



## Scheda Tecnica Col di Bacche

<b>Uve impiegate:</b>	Sangiovese 90%. Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot 10%
<b>Sistema di allevamento:</b>	cordone speronato. Densità impianto: 5.000-5.500 ceppi/ettaro
<b>Esposizione e giacitura:</b>	i grappoli destinati alla produzione del "Morellino" prendono origine da vigneti in cui l'esposizione ottimale e la giacitura collinare dei suoli risultano decisivi per una corretta maturazione.
<b>Diradamento e maturazione:</b>	I vigneti destinati alla produzione del vino Morellino "Col di Bacche" sono soggetti alla vendemmia verde nel corso dell'invaiaitura, in percentuali variabili dal 30 al 40%.
<b>Tecnica di vinificazione:</b>	Le uve, raccolte nella prima quindicina del mese di Ottobre, subiscono una diraspigiatura soffice; segue la fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, variabile tra 25 e 28°C. in grado di estrarre i composti nobili della buccia con l'ausilio di periodici rimontaggi. La macerazione sulle bucce ha una durata variabile tra i 12 e i 18 giorni.
<b>Affinamento:</b>	l'affinamento del Morellino "Col di Bacche" prevede l'utilizzo di barriques di rovere francese quasi esauste per 4/5 mesi in percentuali variabili tra il 40 e il 50%. La restante parte prevede l'affinamento in contenitori di acciaio, in cui le frequenti e cadenzate operazioni di travaso contribuiscono all'evoluzione aromatica e gustativa del prodotto. Non è previsto affinamento in bottiglia, in accordo con la gioventù del prodotto e l'ottima bevibilità.
<b>Longevità:</b>	entro l'anno successivo all'annata di vendemmia il "Col di Bacche" esprime appieno tutte le sue caratteristiche peculiari. La completa maturazione della buccia e l'affinamento in barriques contribuiscono a renderlo piacevole ed apprezzabile in tutte le sue sfumature anche per qualche anno dall'imbottigliamento.
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	colore rosso rubino; aromi intensi e delicati che spaziano dal frutto rosso fino alle delicate sensazioni vanigliate, il tannino è morbido e vivace. Vino armonico e dotato di una buona struttura.
<b>Abbinamenti gastronomici:</b>	il Morellino "Col di Bacche" è un prodotto che si sposa alla perfezione con primi piatti della cucina mediterranea ricchi di sapore e mediamente impegnativi, con carni alla griglia ed inoltre si accompagna decisamente bene con formaggi di pasta salata e con salumi tipici della Maremma Toscana.
<b>Temperatura di servizio:</b>	17 - 18° C
<b>Alcol svolto:</b>	13.5%
<b>Produzione media annua:</b>	60.000 bottiglie