



PoggioargentierA™

Vigneti in Maremma

BELLAMARSILIA MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.



Area di produzione: Sud Maremma – Area di Grosseto

Denominazione: DOCG - Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uvaggio: Sangiovese

Annata: 2019

Densità d'impianto: 5.600 ceppi/ha

Sistema d'allevamento: Cordone speronato

Terreno: Vigneti in zona Baccinello, 350 m s.l.m., terreni ricchi di ciottoli di origine alluvionale con prevalenza di argille calcaree. Vigneti in zona Alberese, s.l.m. - prevalenza di sabbia e limo

Conduzione agronomica dei vigneti: Biologica (organismo di controllo autorizzato dal Mi.P.A.A.F. IT BIO 009 - CCPB srl Operatore Controllato n° CK91)

Produzione media: 45.000 bottiglie

Raccolta: A mano in cassette da 20 Kg

Vinificazione: Macerazioni intorno alle due settimane, fermentazione e maturazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata per ottenere una buona estrazione dei contenuti polifenolici, colore brillante e alte qualità organolettiche del prodotto

Temperatura di servizio: 16-18°C

Formati: 75-cl in cartone da 6 bottiglie, 150-cl in confezione singola di cartone