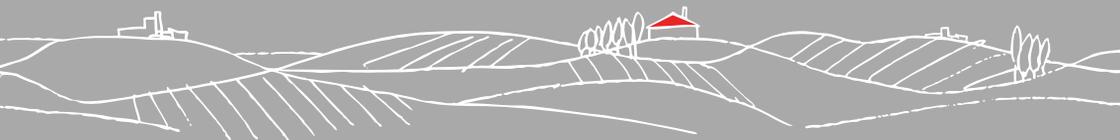


MONTECIVOLI
MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.
ORGANIC WINE

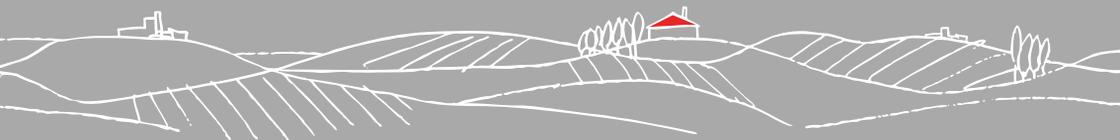


Soc.Agr. Montecivoli - Loc.Poderone di Montiano
58051 - Magliano in Toscana - Grosseto - ITALY
www.montecivoli.it - info@montecivoli.it - 349 5349727

MONTECIVOLI

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.

ORGANIC WINE



- **UVAGGIO:** 95% Sangiovese, 5% Alicante
- **GRADAZIONE ALCOLICA:** 14% Vol.
- **TERRENO:** Franco Sabbioso Argilloso.
- **ALTITUDINE:** 200-350 s.l.m.
- **DENSITÀ IMPIANTO:** 3500 c.a /Ha-BIO
- **VINIFICAZIONE:** A seconda dello stato di maturazione delle uve, la vendemmia si effettua in un periodo che varia tra la prima decade di Settembre ed i primissimi giorni di Ottobre, attraverso la raccolta in piccole cassette da massimo 15 kg.

La macerazione varia dai 18 ai 20 giorni in vasche di acciaio, periodo in cui vengono effettuati rimontaggi frequenti per una massima estrazione di tutte le componenti principali del nostro vino.

- **INVECCHIAMENTO:** dopo i primi 6 mesi in acciaio seguono 6 - 9 mesi in barriques francesi di Allier di secondo passaggio.

- **AFFINAMENTO:** almeno 3 mesi in bottiglia.

- **BOTTIGLIE PRODOTTE:** Produzione in Serie Limitata in sole 6.500 bottiglie.

Soc.Agr. Montecivoli - Loc.Poderone di Montiano
58051 - Magliano in Toscana - Grosseto - ITALY
www.montecivoli.it - info@montecivoli.it - 349 5349727