



## MORELLINO DI SCANSANO DOCG KAMARTE

Kamarte è il toponimo etrusco inciso sulla "Stele tardo-arcaica di Saturnia" con riferimento a quella che probabilmente è oggi una frazione a pochi chilometri dal Grillesino: la Marsiliana. Questo vino, ottenuto quasi interamente da uve autoctone Sangiovese, celebra nel nome le influenze culturali degli etruschi sul territorio, tanto che proprio a questo popolo, prima che a quello Romano, si attribuiscono le prime tecniche di viticoltura e vinificazione antica.



|                               |                                     |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| <b>denominazione</b>          | Maremma Toscana DOC                 |
| <b>varietà</b>                | Sangiovese, Cabernet Sauvignon      |
| <b>prima annata prodotta</b>  | 2015                                |
| <b>suolo</b>                  | calcareo argilloso, ricco di ghiaia |
| <b>altitudine del vigneto</b> | 220 mt slm                          |
| <b>esposizione</b>            | sud est                             |
| <b>sistema di allevamento</b> | cordone speronato                   |
| <b>vigne per ettaro</b>       | 5,500 v/ha                          |
| <b>resa per ettaro (q/ha)</b> | 60q/ha                              |
| <b>epoca di vendemmia</b>     | a mano, fine settembre              |

Dopo la raccolta manuale, le uve vengono pigio-diraspate e trasferite in serbatoi di acciaio per la fermentazione alcolica a 28°C. Dopo 15 gg, il vino viene travasato e conservato a temperatura controllata per favorire la fermentazione malolattica. Il vino affina in barriques di rovere francese (di secondo passaggio) per 10 mesi; dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore periodo di riposo in bottiglia che si protrae per circa un anno.

Rosso rubino intenso e corposo, brillante nel bicchiere. Il naso è ricco di frutta rossa, inchiostro e note secondarie di tabacco che chiudono con accenni di macchia mediterranea. I tannini sono ben arrotondati, il finale è lungo e persistente.

FORMATI DISPONIBILI (L): 0.75; 1.5;

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

GRILLESINO è DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997