

La Qualità
è un lavoro di Squadra.

La Cantina Cooperativa Vignaioli del Morellino di Scansano, fondata nel 1972, è composta oggi da 170 soci le cui proprietà si estendono sulle colline che circondano il paese di Scansano, in provincia di Grosseto, coprendo circa 700 ettari vitati. La sua vasta produzione si concentra innanzitutto sul vino principe della zona, il Morellino di Scansano, disponibile in tante sfaccettature diverse che mostrano la versatilità di questo vino con cui si identifica la Maremma Toscana. Attenta da sempre alla qualità dei propri prodotti, garantita da numerosi certificati, la Cantina punta a un coinvolgimento diretto di tutti i Soci-vignaioli, per avere sempre in comune l'obiettivo di far arrivare vini eccellenti sulle tavole dei propri clienti. Una qualità assicurata dalla dimensione ridotta, ottimale, di ciascun vigneto, che viene seguito dal Socio con la cura e l'attenzione ai minimi particolari che si dedicherebbe a un giardino. La filosofia della Cantina è dunque oggi più che mai incentrata non solo sulla qualità dei propri vini e sui prezzi sempre vantaggiosi, ma anche su tutte le persone che ne fanno parte, aspetti che vanno a rafforzarsi a vicenda. Perché il vino è fatto innanzitutto dalle persone che lo producono e la loro motivazione, unitamente alle caratteristiche uniche di un territorio come quello che circonda Scansano, sono il presupposto fondamentale per ottenere dei prodotti eccellenti.

CANTINA VIGNAIOLI SCANSANO







LINEA "I CLASSICI"

LINEA "LE VIGNE"

LINEA "SCANTIANUM"



CAPOCCIA

CILIEGIOLO
MAREMMA TOSCANA D.O.C.

Uve: in prevalenza Ciliegiolo
Sistema di allevamento: guyot
Densità d'impianto: 3500 / 4500 ceppi per ettaro
Tipologia di terreno: ricco di limo
Altitudine: variabile tra 100 e 300 metri s.l.m.
Età dei vigneti: 10 - 15 anni
Epoca di vendemmia: metà settembre
Modalità di fermentazione: uva raccolta a perfetta maturazione fenolica e protetta con l'uso di neve carbonica. Macerazione a caldo (35°C) per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata (max 27°C). Svinatura dopo 4 giorni di fermentazione con le bucce. Affinamento sulle fecce fini fino allo svolgimento della fermentazione malolattica (novembre).
Maturazione: in acciaio per 3 mesi con le fecce fini.
Affinamento: in bottiglia per minimo 3 mesi.
Capacità d'invecchiamento: buono fin da giovane, dà il suo meglio entro i 2 anni dalla vendemmia.
Descrizione: rosso rubino luminoso. Al naso offre piacevoli sentori fruttati con riconoscimenti di ciliege e frutti di bosco uniti a richiami floreali. All'assaggio è fruttato, dotato di ottima struttura, secco, godibile e ben bilanciato grazie ai tannini eleganti e alla nota fresca. Finale di ottima persistenza dai ricordi fruttati.
Abbinamento: perfetto con primi piatti con salse a base di carne e secondi di carne rossa.
Temperatura di servizio: 16 - 18°C
Bicchiere ideale: un ampio calice tipo Bordeaux.





RISERVA

CAPOCCIA

ROSSO
MAREMMA TOSCANA D.O.C.

Uve: in prevalenza Ciliegiolo
Sistema di allevamento: cordone speronato e guyot
Densità d'impianto: 3500 / 4500 ceppi per ettaro
Tipologia di terreno: ricco di limo
Altitudine: 150 m s.l.m.
Età dei vigneti: oltre 15 anni
Epoca di vendemmia: metà settembre
Modalità di fermentazione: le uve sono selezionate da vigneti particolarmente vocati. La raccolta delle uve avviene a perfetta maturazione fenolica, macerazione a 35°C per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata (max 27°C) e macerazione post-fermentativa sulle bucce per un totale di 8 giorni da inizio fermentazione. La fermentazione malolattica avviene naturalmente pochi giorno dopo la svinatura.
Maturazione: in barrique di rovere francese da 225L (40% nuove, 60% di secondo passaggio) per 6 mesi.
Affinamento: in bottiglia per 10 mesi.
Capacità d'invecchiamento: è un Ciliegiolo abbastanza strutturato da bere preferibilmente 3-6 anni dopo la vendemmia.
Descrizione: rosso rubino, al naso si presenta con un bouquet elegante, complesso e variegato di frutti scuri, fiori e spezie. All'assaggio è snello, morbido e ben bilanciato. Fresco e giustamente sapido, presenta tannini rotondi e una bella morbidezza. Finale di ottima persistenza.
Abbinamento: con arrosti e brasati, piatti di carne succulenti, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 16 - 18°C
Bicchiere ideale: un ampio calice tipo Bordeaux.





ROGGIANO

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.

Uve: in prevalenza Sangiovese
Sistema di allevamento: cordone speronato e guyot
Densità d'impianto: 3500 / 4500 ceppi per ettaro
Tipologia di terreno: variabile, principalmente arenareo limoso
Altitudine: tra 100 e 300 metri s.l.m.
Età dei vigneti:10 - 20 anni
Epoca di vendemmia: fine settembre
Modalità di fermentazione: uva raccolta a perfetta maturazione fenolica e protetta con l'uso di neve carbonica. Macerazione a caldo (35°C) per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata (max 27°C). Svinatura dopo 7 giorni di fermentazione con le bucce. Affinamento sulle fecce fini fino allo svolgimento della fermentazione malolattica (novembre).
Maturazione: in acciaio per 4 mesi con le fecce fini.
Affinamento: in bottiglia per minimo 3 mesi.
Capacità d'invecchiamento: classico Morellino di Scansano, buono giovane ma in grado di dare il meglio di sé 2-3 anni dopo la vendemmia.
Descrizione: rubino pieno, ricco di materia cromatica, vivacizzato da riflessi purpurei. Il bouquet olfattivo si caratterizza per carattere e piacevolezza, ampiezza e profondità, con note fruttate, floreali e speziate soffuse a sentori di sottobosco. La godibilità dell'assaggio non si fa mancare nulla in quanto a persistenza ed equilibrio: i tannini sono ben presenti ma eleganti, sottili, bilanciati, assieme alla freschezza, da una rotondità fruttata.
Abbinamento: su primi piatti saporiti e secondi di carne rossa o cacciagione. Pappardelle al ragù di cinghiale.
Temperatura di servizio: 16 - 18°C
Bicchiere ideale: un ampio calice tipo Bordeaux.





BIOLOGICO

ROGGIANO

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.

Uve: in prevalenza Sangiovese
Sistema di allevamento: cordone speronato e guyot
Densità d'impianto: 3500 / 4500 ceppi per ettaro
Tipologia di terreno: principalmente arenareo limoso
Altitudine: tra 100 e 300 metri s.l.m.
Età dei vigneti: 10 - 20 anni
Epoca di vendemmia: metà settembre
Modalità di fermentazione: uva raccolta a perfetta maturazione fenolica e protetta con l'uso di neve carbonica. Macerazione a caldo (35°C) per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata (max 27°C). Svinatura dopo 7 giorni di fermentazione con le bucce. Affinamento sulle fecce fini fino allo svolgimento della fermentazione malolattica (novembre).
Maturazione: in acciaio per 4 mesi con le fecce fini.
Affinamento: in bottiglia per minimo 3 mesi.
Capacità d'invecchiamento: classico Morellino di Scansano, buono giovane ma in grado di dare il meglio di sé 2-3 anni dopo la vendemmia.
Descrizione: rosso rubino intenso. Al naso offre note fruttate e floreali con ricordi di frutti rossi e frutti di bosco. Al palato mostra un'ottima coerenza gusto-olfattiva. È rotondo, secco, con tannini eleganti e una lunga e ampia persistenza.
Abbinamento: su primi piatti saporiti e secondi di carne rossa o cacciagione.
Temperatura di servizio: 16 - 18°C
Bicchiere ideale: un ampio calice tipo Bordeaux.





RISERVA

ROGGIANO

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.

CANTINA VIGNAIOLI SCANSANO

Uve: in prevalenza Sangiovese
Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità d'impianto: 3500 / 4500 ceppi per ettaro
Tipologia di terreno: arenareo limoso
Altitudine: 250 metri s.l.m.
Età dei vigneti: oltre 25 anni
Epoca di vendemmia: prima settimana di ottobre
Modalità di fermentazione: uva selezionata da vigneti particolarmente vocati. Raccolta delle uve a perfetta maturazione fenolica, macerazione a 35°C per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata (max 29°C) e macerazione post-fermentativa sulle bucce per un totale di 12 giorni da inizio fermentazione. La fermentazione malolattica avviene naturalmente pochi giorni dopo la svinatura.
Maturazione: in barrique di rovere francese da 225 l (20% di primo passaggio, 80% di secondo e terzo) per 12 mesi. Breve passaggio in acciaio.
Affinamento: in bottiglia per 10 mesi.
Capacità d'invecchiamento: Morellino di Scansano abbastanza strutturato da bersi preferibilmente dopo 4-8 anni dalla vendemmia.
Descrizione: rosso rubino concentrato, al naso si presenta con un bouquet elegante, complesso e variegato di frutti scuri, fiori, spezie e sottobosco. All'assaggio è snello, fine, equilibrato. Caldo, fresco e giustamente sapido, mostra tannini rotondi e una bella morbidezza. Finale di ottima persistenza gusto-olfattiva.
Abbinamento: con arrosti e brasati, piatti di carne succulenti, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 16 - 18°C
Bicchiere ideale: un ampio calice tipo Bordeaux.





CANTINA VIGNAIOLI SCANSANO

RASENNO

BIANCO DI PITIGLIANO SUPERIORE D.O.C.

Uve: Trebbiano e Chardonnay
Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità d'impianto: 3000 / 4000 ceppi per ettaro
Tipologia di terreno: arenareo limoso e tufaceo
Altitudine: tra 100 e 300 metri s.l.m.
Età dei vigneti: 15 - 20 anni
Epoca di vendemmia: fine settembre
Modalità di fermentazione: raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Pressatura a bassa temperatura in atmosfera inerte; fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata (max 16°C) in acciaio inox. Fermentazione malolattica non svolta.
Maturazione: in acciaio per tre mesi con le fecce fini.
Affinamento: a partire dal mese di gennaio successivo alla vendemmia.
Capacità d'invecchiamento: il Bianco di Pitigliano Rasenno è un vino da bersi giovane, entro i 2 anni dalla vendemmia.
Descrizione: giallo paglierino carico. Delicato ed elegante all'olfatto, con le note più decise fruttate che si arricchiscono di sfumature floreali e di bergamotto. Secco, giustamente morbido, in bocca si caratterizza per il carattere minerale che viene rafforzato dalla freschezza pronunciata dando grande godibilità all'assaggio. Lungo finale giocato sulle note fruttate e minerali.
Abbinamento: la struttura, la persistenza e l'ottimo equilibrio lo rendono adatto ad abbinamenti diversi, dagli antipasti di pesce ai primi piatti, ai secondi a base di pesce o carni bianche.
Temperatura di servizio: 8 - 10°C
Bicchiere ideale: tulipano di medie dimensioni.





ANSONICA
MAREMMA TOSCANA
D.O.C.

Uve: Ansonica
Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità d'impianto: 4000 ceppi per ettaro
Tipologia di terreno: arenareo limoso
Altitudine: 90 m s.l.m.
Età dei vigneti: 15 anni
Epoca di vendemmia: fine settembre
Modalità di fermentazione: le uve provengono da un unico vigneto che matura precocemente e sono raccolte a regolare maturazione. Le uve vengono quindi mantenute per 7-8 giorni in cella ventilata a temperatura di 10°C. Metà di queste viene diraspata e inizia la fermentazione con le bucce, l'altra metà passa in pressa chiusa, con atmosfera satura di anidride carbonica, dove macera per circa 12 ore. Segue un ciclo di pressatura a bassa pressione per estrarre solo il mosto fiore, quindi il mosto viene lasciato decantare per circa 72 ore, in vasca alla temperatura controllata di circa 5-7°C. Si separa il mosto pulito dalla parte decantata e si attiva la fermentazione con l'ausilio di lieviti appositamente selezionati. Le due fermentazioni procedono lentamente, alla temperatura di 15°C circa, e dopo circa una settimana si riuniscono le due metà, il mosto risultato della fermentazione di uve intere (con bucce) viene aggiunto al mosto di pressa e finiscono di fermentare insieme, per le successive 2 settimane.
Maturazione: in acciaio per tre mesi con le fecce fini.
Imbottigliamento: a partire dal mese di maggio successivo alla vendemmia.
Capacità d'invecchiamento: da bere giovane, entro i 3 anni dalla vendemmia.
Descrizione: Vino bianco secco di colore giallo paglierino intenso con caldi riflessi dorati. Al naso si evidenziano sentori di ginestra, agrumi con note di erbe aromatiche della macchia mediterranea. All'assaggio è asciutto, morbido ma dotato di una piacevole freschezza, di sapidità e lunga persistenza fruttata.
Abbinamento: perfetto in abbinamento a pesce, carni bianche o formaggi freschi e semistagionati.
Temperatura di servizio: 8 - 10°C
Bicchiere ideale: tulipano di medie dimensioni.





VIGNA FIORINI

VERMENTINO

MAREMMA TOSCANA D.O.C.

Uve: Vermentino 85%, Viognier 15% entrambi da vendemmia tardiva
Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità d'impianto: 4000 ceppi per ettaro
Tipologia di terreno: arenareo limoso
Altitudine: 120 m s.l.m.
Età dei vigneti: 7-10 anni
Epoca di vendemmia: fine settembre
Modalità di fermentazione: le uve provengono da un unico vigneto che matura precocemente e sono mantenute in campo per circa 3 settimane oltre il regolare tempo di maturazione in modo da favorire l'accumulo degli zuccheri e lo sviluppo degli aromi più fruttati. Vermentino e Viognier vengono raccolti e lavorati separatamente, le uve vengono messe in pressa chiusa, con atmosfera satura di anidride carbonica, e lasciate macerare alla temperatura di 7-8°C per circa 12 ore. Segue un ciclo di pressatura piuttosto lungo ma a bassa pressione per estrarre solo il mosto fiore; la pressatura viene interrotta quando la resa in succo si attesta intorno al 50% rispetto al peso dell'uva e il mosto viene lasciato decantare per circa 72 ore, in vasca alla temperatura controllata di circa 5-7°C.
Si separa il mosto pulito dalla parte decantata e si attiva la fermentazione con l'ausilio di lieviti appositamente selezionati. La fermentazione procede lentamente, nel corso delle successive 3 settimane, alla temperatura di 15°C circa.
Maturazione: in acciaio per tre mesi con le fecce fini.
Imbottigliamento: a partire dal mese di marzo successivo alla vendemmia.
Capacità d'invecchiamento: da bere giovane, entro i 3 anni dalla vendemmia.
Descrizione: Vino bianco secco di colore giallo paglierino con caldi riflessi dorati. Al naso si caratterizza per i sentori di ginestra, mela golden, susina, miele di acacia. All'assaggio è asciutto, dotato di una piacevole freschezza, buona sapidità tipica del Vermentino e una lunga persistenza fruttata.
Abbinamento: perfetto in abbinamento a pesce, carni bianche o formaggi freschi.
Temperatura di servizio: 12 °C
Bicchiere ideale: tulipano di medie dimensioni.





VERMENTINO SUPERIORE
SAN BRUZIO
MAREMMA TOSCANA
D.O.C.

Uve: Vermentino
Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità d'impianto: 4000 ceppi per ettaro
Tipologia di terreno: arenareo limoso
Altitudine: 120 m s.l.m.
Età dei vigneti: oltre 10 anni
Epoca di vendemmia: 1/3 a regolare maturazione a metà settembre; 2/3 a fine settembre per la vendemmia tardiva.
Modalità di fermentazione: da un vigneto che matura precocemente. Le uve (sia quelle rimaste in cella e sia quelle raccolte tardivamente) vengono diraspate e pressate con atmosfera satura di anidride carbonica e macerazione a 7-8°C per circa 24 ore. La pressatura poi prosegue a bassa pressione per estrarre solo il mosto fiore. Raggiunta una resa del 50%, il mosto viene lasciato decantare per 72 ore in vasca a 5-7°C. Si attiva quindi la fermentazione del mosto pulito con lieviti selezionati, che prosegue lentamente per 3 settimane, a 15°C circa.
Maturazione: in acciaio per sei mesi con le fecce fini.
Imbottigliamento: a partire dal mese di luglio successivo alla vendemmia.
Capacità d'invecchiamento: vino che si può bere giovane, ma che si esprime al meglio dai 2 ai 3 anni dalla vendemmia.
Descrizione: giallo paglierino arricchito da riflessi dorati. Al naso si caratterizza per le note di ginestra e susina gialla con un finale di albicocca. Al palato è pieno, spicca la sapidità che unita alla freschezza vivacizza la struttura marcata. Finale lungo giocato sulle note della sapidità.
Abbinamento: perfetto in abbinamento a pesce, carni bianche o formaggi freschi.
Temperatura di servizio: 12 °C
Bicchiere ideale: tulipano di medie dimensioni.





GOVERNO
ALL'USO TOSCANO

VIN DEL FATTORE

SANGIOVESE MAREMMA TOSCANA D.O.C.

Uve: prevalentemente Sangiovese
Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità d'impianto: 4000 ceppi per ettaro
Tipologia di terreno: arenareo limoso
Altitudine: 60-90 m s.l.m.
Età dei vigneti: 5-10 anni
Epoca di vendemmia: metà settembre per Ciliegiolo, inizio ottobre per il Sangiovese
Modalità di fermentazione: Una prima parte delle uve viene raccolta a mano in piccole casse forate e fatta appassire in celle frigorifere fino a perdere il 15% del loro peso. Il resto delle uve viene vinificato a bassa temperatura (max 27°C) con macerazione sulle bucce per 4-6 giorni, svinatura e fine fermentazione senza ulteriore contatto con le bucce. Dopo circa 4 settimane di appassimento, le uve fatte appassire vengono pigiate e, una volta raggiunta la piena fermentazione, vengono aggiunte a quelle vinificate in precedenza. La fermentazione procede fino quasi al totale esaurimento degli zuccheri; la fermentazione malolattica si attiva naturalmente alla fine della fermentazione primaria.
Maturazione: in acciaio per tre mesi con le fecce fini.
Affinamento: in bottiglia, a partire dal mese di maggio successivo alla vendemmia.
Capacità d'invecchiamento: da bere giovane, entro 2-4 anni dalla vendemmia
Descrizione: il Vin del Fattore è un vino rosso rubino elegante, con piacevoli note di frutti rossi (prugne, more e ciliegie) e accenti di spezie. Mediamente secco, rotondo al palato con un finale fruttato elegante e tannini rotondi.
Abbinamento: perfetto con antipasti a base di salumi, primi piatti con sughi di carne e secondi di carne.
Temperatura di servizio: 16°C
Bicchiere ideale: un ampio calice tipo Bordeaux.





VIGNA BENEFIZIO

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.

Uve: Sangiovese
Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità d'impianto: 4000 ceppi per ettaro
Tipologia di terreno: principalmente arenareo limoso
Altitudine: 150 metri s.l.m.
Età dei vigneti: 15 anni
Epoca di vendemmia: fine settembre
Modalità di fermentazione: uva raccolta a perfetta maturazione fenolica nell'omonimo vigneto. Macerazione a caldo (35°C) per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata (max 29°C) con macerazione sulle bucce. Nel complesso la fermentazione dura 12 giorni. Fermentazione malolattica naturale alcuni giorni dopo la svinatura.
Maturazione: in barrique di rovere francese della capacità di 225 l, in parte nuove, in parte di secondo passaggio, per 6 mesi.
Affinamento: in bottiglia per minimo 3 mesi.
Capacità d'invecchiamento: ottimo da giovane, perfetto 3-4 anni dopo la vendemmia.
Descrizione: rosso rubino pieno, luminoso. Al naso si susseguono i sentori di rose uniti alla confettura di frutti di bosco, le note di cacao e sottobosco si intrecciano agli accenti speziati e ancora una delicata balsamicità sul fondo. All'assaggio è rotondo, secco, dotato di buona struttura e un carattere definito dai tannini rotondi e da una piacevole sapidità in sottofondo. Ampio e lungo il finale coerente con l'olfatto.
Abbinamento: con antipasti a base di salumi e formaggi, primi piatti con sughi di carne, carne rossa e cacciagione.
Temperatura di servizio: 16-18°C
Bicchiere ideale: un ampio calice tipo Bordeaux.





RISERVA

SICOMORO

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.

Uve: Sangiovese
Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità d'impianto: 3500 ceppi per ettaro
Tipologia di terreno: arenareo limoso, argilloso sotto 1 m di profondità
Altitudine: 300 metri s.l.m.
Età dei vigneti: singola vigna di oltre 30 anni di età
Epoca di vendemmia: prima settimana di ottobre
Modalità di fermentazione: raccolta a perfetta maturazione fenolica. L'uva viene fatta macerare a 35°C per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata (max 29°C) e macerazione post-fermentativa sulle bucce per un totale di 12 giorni da inizio fermentazione.
La fermentazione malolattica avviene naturalmente pochi giorni dopo la svinatura.
Maturazione: in legno per circa 18 mesi, metà in botti di rovere da 25hl e metà in barriques da 225 l di primo e secondo passaggio.
Affinamento: 12 mesi in bottiglia.
Capacità d'invecchiamento: il Sicomoro è un Morellino di grande struttura, da bersi preferibilmente dopo 5-10 anni dalla vendemmia.
Descrizione: rosso rubino concentrato, al naso offre grande piacevolezza con le dolci note speziate e fruttate di marasca, frutti di bosco, cannella e vaniglia. Palato pieno, secco, dotato di tannini potenti ma eleganti, bilanciati dal calore alcolico e dalla morbidezza. Assaggio equilibrato e di lunga persistenza dai ritorni fruttati e speziati.
Abbinamento: con arrosti e brasati, piatti di carne succulenti, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 18°C
Bicchiere ideale: un ampio calice tipo Bordeaux.





CANTINA VIGNAIOLI SCANSANO

POCO PER POCHI

ROSSO TOSCANA
I.G.T.

Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità d'impianto: 3500 ceppi per ettaro
Tipologia di terreno: calcareo argilloso
Altitudine: 150 m s.l.m.
Età dei vigneti: 20 anni
Epoca di vendemmia: tra metà e fine settembre
Modalità di lavorazione: le uve – di 5 varietà diverse, tra locali ed internazionali, vengono raccolte con un leggero grado di surmaturazione; segue vinificazione in rosso a bassa temperatura (max 27°C) per 8-12 giorni, svinatura e passaggio in barrique nuove da 225 litri. La fermentazione alcolica termina in legno e la fermentazione malolattica si attiva naturalmente poche settimane dopo la fine della fermentazione alcolica.
Maturazione: in barrique per 24 mesi, con le fecce fini nei primi 8-9 mesi.
Affinamento: in bottiglia, per almeno 12 mesi.
Capacità d'invecchiamento: il Poco per Pochi è un vino da lungo invecchiamento, da iniziare a bere dopo i 5 anni dalla vendemmia.
Descrizione: è un vino rosso rubino elegante, con piacevoli note di frutti rossi (prugne, more e ciliegie) e note speziate ben amalgamate. Vino di buona struttura, è secco ma rotondo al palato con un finale fruttato ed elegante, dai tannini morbidi.
Abbinamento: con antipasti a base di salumi e formaggi, piatti di carne succulenti.
Temperatura di servizio: 16°C
Bicchiere ideale: un ampio calice tipo Bordeaux.



CANTINA VIGNAIOLI SCANSANO

PE' SFIZIO
PASSITO



Uve: Sangiovese
Sistema di allevamento: cordone speronato e guyot
Densità d'impianto: 3500-4500 ceppi / ettaro
Tipologia di terreno: variabile, principalmente arenareo-limoso
Altitudine: 250-300 metri s.l.m.
Età dei vigneti: 10-20 anni
Epoca di vendemmia: fine settembre
Modalità di fermentazione: uva raccolta a mano raggiunto il livello ideale di maturazione in piccole cassette forate. Segue appassimento in cella frigorifera per 4-5 mesi. Pigiatura delle uve e macerazione a caldo (35°C) per 12 ore; poi fermentazione in acciaio inox con le bucce per circa 10 giorni. Dopo la svinatura, la fermentazione prosegue in barrique, molto lentamente, fino alla naturale interruzione, quando il vino ha ancora un elevato residuo zuccherino e una gradazione alcolica di oltre 14,5%.
Maturazione: per un anno in barrique di 3° e 4° passaggio.
Affinamento: in bottiglia per minimo 6 mesi.
Capacità d'invecchiamento: godibile da subito, si può apprezzare anche diversi anni dopo la vendemmia.
Descrizione: Ricco di materia cromatica, il Pe' Sfizio ha un colore rubino pieno con sfumature granato. Al naso si caratterizza per il bouquet variegato in cui si susseguono note di frutta secca e di spezie (cannella, noce moscata), ciliegia sotto spirito, cioccolato, confettura di frutti di bosco e bastoncino di liquirizia. All'assaggio mostra un ottimo equilibrio tra la dolcezza e la rotondità da un lato e i tannini vellutati e la sapidità dall'altra. Finale di lunga persistenza in cui tornano le note fruttate e speziate percepite al naso.
Abbinamento: perfetto in abbinamento con formaggi freschi e dolci.
Temperatura di servizio: 12 - 14 °C
Bicchiere ideale: un ampio calice tipo Bordeaux.





SAN RABANO

VERMENTINO

MAREMMA TOSCANA D.O.C.
VINO SPUMANTE DI QUALIÀ BRUT

CANTINA VIGNAIOLI SCANSANO

Uve: Vermentino e Chardonnay
Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità d'impianto: 4500 ceppi per ettaro
Tipologia di terreno: arenareo limoso
Altitudine: 150 metri s.l.m.
Età dei vigneti: 5-10 anni
Epoca di vendemmia: fine agosto/inizio settembre
Modalità di fermentazione: raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Pressatura a bassa temperatura in atmosfera inerte; fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata (max 16°C). Fermentazione in acciaio per il Vermentino, in barrique nuove per lo Chardonnay.
Spumantizzazione: Dopo l'affinamento sulle fecce fini per almeno 6 mesi, il vino base ottenuto dal blend dei due vitigni è spumantizzato in autoclave da 50 hl a 14°C per circa 5 mesi.
Imbottigliamento: a circa 6 mesi dall'inizio della spumantizzazione
Capacità d'invecchiamento: da bersi giovane, entro un anno dall'imbottigliamento.
Descrizione: giallo paglierino luminoso con perlage fine e persistente. Naso di grande piacevolezza con riconoscimenti di acacia, ginestra, susina, mela. All'assaggio si distingue per sapidità e freschezza, rinvigorita dalle bollicine. Finale persistente dai ritorni floreali e fruttati.
Abbinamento: il nostro spumante può essere apprezzato come aperitivo, con antipasti a base di verdure e pesce, fritti, e ancora con primi piatti con sughi vegetali o di pesce.
Temperatura di servizio: 4 - 6°C
Bicchiere ideale: flute di medie dimensioni.





SAN RABANO

ROSATO

MAREMMA TOSCANA D.O.C.
VINO SPUMANTE DI QUALIÀ BRUT

CANTINA VIGNAIOLI SCANSANO

Uve: Sangiovese e Ciliegiolo
Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità d'impianto: 4500 ceppi per ettaro
Tipologia di terreno: arenareo limoso
Altitudine: 150 metri s.l.m.
Età dei vigneti: 5-10 anni
Epoca di vendemmia: fine agosto/inizio settembre
Modalità di fermentazione: raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Pressatura a bassa temperatura in atmosfera inerte; fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata (max 16°C). Fermentazione e affinamento in acciaio a temperatura controllata.
Spumantizzazione: Dopo l'affinamento sulle fecce fini per almeno 6 mesi, il vino base ottenuto dal blend dei due vitigni è spumantizzato in autoclave da 50 hl a 14°C per circa 5 mesi.
Imbottigliamento: a circa 6 mesi dall'inizio della spumantizzazione
Capacità d'invecchiamento: da bersi giovane, entro un anno dall'imbottigliamento.
Descrizione: rosato pieno e luminoso con perlage fine e persistente. Naso di grande piacevolezza con riconoscimenti di fragolina di bosco e rosa canina. All'assaggio si distingue per sapidità e freschezza, rinvigorita dalle bollicine. Finale persistente dai ritorni floreali e fruttati.
Abbinamento: il nostro spumante può essere apprezzato come aperitivo, con antipasti a base di verdure e pesce, fritti, e ancora con primi piatti con sughi vegetali o di pesce.
Temperatura di servizio: 4 - 6°C
Bicchiere ideale: flute di medie dimensioni.





SCANTIANUM

VERMENTINO

TOSCANA
I.G.T.

Uve: Vermentino
Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità d'impianto: 3500 / 4500 ceppi per ettaro
Tipologia di terreno: arenareo limoso
Altitudine: tra 100 e 300 metri s.l.m.
Età dei vigneti: 5 - 10 anni
Epoca di vendemmia: metà settembre
Modalità di fermentazione: raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Pressatura a bassa temperatura in atmosfera inerte; fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata (max 16°C). Fermentazione malolattica non svolta.
Maturazione: in acciaio per tre mesi con le fecce fini.
Imbottigliamento: a partire dal mese di gennaio successivo alla vendemmia.
Capacità d'invecchiamento: il Vermentino è un vino da bersi giovane, entro i 2 anni dalla vendemmia.
Descrizione: giallo paglierino carico e luminoso. Il bouquet si caratterizza per le note floreali e fruttate arricchite da intriganti sfumature minerali.
All'assaggio è decisamente fresco e sapido, dotato di piacevolezza e carattere, con intense note fruttate tra cui spiccano i ricordi di agrumi e una buona struttura. Finale persistente e coerente con i sentori percepiti all'olfatto.
Abbinamento: si presta ad abbinamenti diversi, dagli antipasti di pesce ai primi piatti, ai secondi a base di pesce o carni bianche.
Temperatura di servizio: 8 - 10°C
Bicchiere ideale: tulipano di medie dimensioni.





SCANTIANUM

VIOGNIER

TOSCANA

I.G.T.

Uve: Viognier
Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità d'impianto: 3500 / 4500 ceppi per ettaro
Tipologia di terreno: arenareo limoso
Altitudine: tra 100 e 300 metri s.l.m.
Età dei vigneti: 6 - 10 anni
Epoca di vendemmia: fine agosto
Modalità di fermentazione: raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Pressatura a bassa temperatura in atmosfera inerte; fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata (max 16°C). Fermentazione malolattica non svolta.
Maturazione: in acciaio per tre mesi con le fecce fini.
Imbottigliamento: a partire dal mese di gennaio successivo alla vendemmia.
Capacità d'invecchiamento: il Viognier è un vino da bersi giovane, entro i 2 anni dalla vendemmia.
Descrizione: giallo paglierino dai riflessi verdolini, al naso regala eleganti note aromatiche di erbe officinali e fiori di campo su un fondo fruttato. All'assaggio è secco, giustamente morbido, dotato di vivace mineralità e freschezza agrumata che rendono ancora più piacevole l'assaggio. Di ottima persistenza, con le sue sfumature agrumate, e media struttura.
Abbinamento: versatile negli abbinamenti, tagli antipasti di pesce fino ai primi, e ai secondi di pesce o a base di carni bianche.
Temperatura di servizio: 8 - 10°C
Bicchiere ideale: tulipano di medie dimensioni.





SCANTIANUM

ROSATO

TOSCANA
I.G.T.

Uve: Sangiovese e Ciliegiolo
Sistema di allevamento: cordone speronato e guyot
Tipologia di terreno: 3500 / 4500 ceppi per ettaro
Tipologia di terreno: 75% arenareo limoso, 25% argilloso
Altitudine: tra 100 e 300 metri s.l.m.
Età dei vigneti: 5 - 7 anni
Epoca di vendemmia: metà settembre
Modalità di fermentazione: raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Vinificazione a bassa temperatura (max 27°C) con macerazione sulle bucce per poche ore, svinatura e fine fermentazione senza contatto con le bucce.
La fermentazione malolattica avviene naturalmente.
Maturazione: in acciaio per tre mesi con le fecce fini.
Imbottigliamento: a partire dal mese di gennaio successivo alla vendemmia.
Capacità d'invecchiamento: lo Scantianum Rosato è un vino da bersi giovane, entro i 2 anni dalla vendemmia.
Descrizione: un rosato rosa, intrigante, luminoso e pieno. Al naso si distingue per le note di caramella ai frutti di bosco, fragoline e lamponi su un fondo elegantemente floreale di rosa rossa e rosa canina. All'assaggio conquista con il suo carattere fruttato, vivacizzato da sapidità e freschezza che invitano al riassaggio e ne rendono particolarmente piacevole la beva. Lungo finale giocato sulle note fruttate e minerali.
Abbinamento: perfetto con antipasti a base di salumi, primi piatti con sughi di carne, secondi piatti a base di carni bianche o zuppe di pesce.
Temperatura di servizio: 12 - 14°C
Bicchiere ideale: tulipano di media ampiezza.





SCANTIANUM

SANGIOVESE

TOSCANA
I.G.T.

Uve: Sangiovese 85%, altre uve a bacca rossa 15%
Sistema di allevamento: cordone speronato e guyot
Densità d'impianto: 3500 / 4500 ceppi per ettaro
Tipologia di terreno: principalmente arenareo limoso, in parte argilloso
Altitudine: tra 100 e 300 metri s.l.m.
Età dei vigneti: 5 - 7 anni
Epoca di vendemmia: metà settembre
Modalità di fermentazione: raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Vinificazione a bassa temperatura (max 27°C) con macerazione sulle bucce per 4 giorni, svinatura e fine fermentazione senza contatto con le bucce. La fermentazione malolattica avviene naturalmente.
Maturazione: in acciaio per tre mesi con le fecce fini.
Imbottigliamento: a partire dal mese di marzo successivo alla vendemmia.
Capacità d'invecchiamento: il Sangiovese è un vino da bersi giovane, entro i 2 anni dalla vendemmia.
Descrizione: rubino carico, ha un naso dolce e piacevole caratterizzato da sentori freschi, vinosi e fruttati con riconoscimenti di prugne, mirtilli e more su fondo di note speziate. Succoso e mediamente strutturato, all'assaggio è secco, giustamente morbido, ben bilanciato dalla sottile nota fresca e dai tannini rotondi. Finale di buona lunghezza e ottima pulizia e carattere.
Abbinamento: perfetto con antipasti a base di salumi, primi piatti con sughi di carne e secondi di carne.
Temperatura di servizio: 16°C
Bicchiere ideale: un ampio calice tipo Bordeaux.



CANTINA
VIGNAIOLI
SCANSANO

Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano S.c.a.

Loc. Saragiolo 58054 - Scansano (GR) - Italia
Tel. +39 0564 507288 - Fax +39 0564 507785
www.vignaiolidiscansano.it - www.cantinadelmorellino.it - info@cantinadelmorellino.it

