

# BELLAMARSILIA

Morellino di Scansano



Poggioargentiera™  
*Vigneti in Maremma*

• **AREA DI PRODUZIONE:**

Sud Maremma – Area di Grosseto

• **DENOMINAZIONE:**

DOCG - Denominazione di Origine Controllata e Garantita

• **UVAGGIO:**

Sangiovese

• **DENSITÀ D'IMPIANTO:**

5.600 ceppi/ha

• **SISTEMA D'ALLEVAMENTO:**

Cordone speronato

• **TERRENO:**

Vigneti in zona Alberese, s.l.m. - prevalenza di sabbia e limo

• **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.