

# 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.