

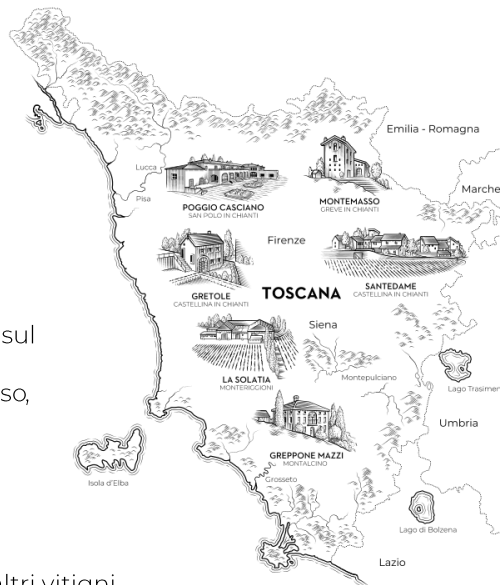
Rosso di Marte

MORELLINO DI SCANSANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E
GARANTITA

I vigneti si trovano attorno a Scansano, posti sulle colline che affacciano sul mare.

Altitudine: 150-250 mt. Suolo: il terreno è prevalentemente argillosabbioso, con medio scheletro ed un livello basso di calcare.



UVAGGIO: 85% Sangiovese, 15% altri vitigni complementari

PERIODO DI AFFINAMENTO: 9 mesi

TIPO DI AFFINAMENTO: acciaio

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso intenso con accenni violacei.

Aroma: intensa fragranza di ciliegia matura con note minerali e balsamiche. Il finale è dominato da nette ed eleganti accenni erbacei e di tabacco.

Degustazione: tannini soffici e ben integrati. Buona struttura, fresco, con accenni di prugna e viola. Il finale è persistente e sapido, con eleganti note di tabacco.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve sono raccolte dalla seconda metà di settembre per la completa maturazione. La fermentazione è avvenuta in vasche d'acciaio con una lunga macerazione sulle bucce e, in seguito, malolattica. È stato imbottigliato dopo ulteriori 9 mesi in vasche d'acciaio.

PUNTI CHIAVE

- Rosso di Marte Morellino di Scansano è l'interpretazione di Ruffino di questo vino, che per primo ha lanciato la parte sud della Maremma nel mondo dei vini rossi.
- Utilizzando una innovativa tecnica produttiva, i graffi della texture della bottiglia offrono un'esperienza visiva e tattile unica.
- Le uve provengono da una delle migliori zone di produzione del Morellino, dove un terreno duro e arido, assieme ad un clima favorito dalla brezza marina, giocano un ruolo fondamentale per la vite.

PRIMA ANNATA: 2020



RUFFINO
1877