



DOGA_{DELLE} CLAVULE

MORELLINO DI SCANSANO DOCG

Der lokale Sangiovese wurde nach den schwarzen Pferden („morello“ auf Italienisch) genannt, an deren Kraft und schwarzes Fell er erinnert. Aus dem „Morello“ ist der Morellino di Scansano gekommen, der 1978 als Doc-Wein erkannt wurde. Diesem Wein wurde 2007 das Docg-Siegel verliehen. Heutzutage beträgt die angemeldete Rebfläche des Morellino di Scansano ca. 1500 ha. In der toskanischen Maremma, wo sich Meeresbrisen mit sanften Hügeln vermischen, entsteht ein weicher und fruchtiger Wein, der in der Welt immer beliebter wird. Doga delle Clavule verfügt über eine Anbaufläche von 130 ha im Herzen der Maremma. Die Böden sind vorwiegend sedimentären Ursprungs. Dank des nahegelegenen Monte Amiata genießen die Weinberge perfekte Wetterbedingungen. Sie werden vom kalten Nordwind geschützt und das Klima wird durch die Meeresbrisen gemildert. Diese wichtige Besonderheit reduziert das Risiko von Krankheitserregern und somit von Rebkrankheiten.

ALKOHOLISCHE GÄRUNG: die verschiedenen Rebsorten werden separat vinifiziert. Die Mazeration im Edelstahl dauert 10 Tage bei 28/30°C. Danach werden Délestagen und Remontagen sowie die malolaktische Gärung durchgeführt.

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: spontan

ALKOHOL: 12,50 - 13,50% Vol.

SÄURE: 5 – 5,5‰

LAGERFÄHIGKEIT: 6 Jahre.

ERSTES PRODUKTIONSJAHR: 2003

FARBE: ziemlich kräftiges Rubinrot.

GERUCH: intensiv und anhaltend, mit Anklängen von Sauerkirchen, Brombeeren, Waldfrüchten, Lakritze und Vanille.

GESCHMACK: würzig, voll, anhaltend, harmonisch.

SPEISEEMPFEHLUNG: reiche Fischgerichte, Suppen, Pasta mit Fleischsoße, helles und dunkles Fleisch, mittelreifer Käse.

SERVIERTEMPERATUR: 16-18°C



DOGA_{DELLE} CLAVULE

Magliano in Toscana

Tel. +39 0577 848390 +39 0577 847166 - Fax +39 0577 849377

info@dogadelleclavule.com - www.dogadelleclavule.com