



DOGA DELLE CLAVULE

La Doga Morellino di Scansano DOCG

Erzeuger: Weingut Doga delle Clavule

Herkunft: Toskana
DOCG-Anbaugebiet Morellino di Scansano, Ortschaft Magliano

Rebsorten: 85% Sangiovese, 15% andere zugelassene Rebsorten (Merlot, Alicante)

Boden: Vorwiegend sedimentärer Ursprung



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

Eigenschaften: Intensives Rubinrot.
Intensiver und anhaltender Duft von Sauerkirschen, Brombeeren, Waldfrüchten, Lakritz und Vanille. Im Geschmack herzhafte und vollmundige Aromen. Ein fruchtbetonter Körper mit gut eingebundenen Holznoten, guter Länge und Struktur sowie feine Tannine ergeben einen ausgewogenen Wein.
Serviertemperatur: 16-18 °C

Ideal zu: Suppen, Pasta mit Fleischsoße, hellem und dunklem Fleisch, Geflügel, Fisch, mittelreifen Käsesorten.

Besonderheiten: 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.