

I Cavallini

Italia - Toscana - Manciano (GR)



MORELLINO DI SCANSANO
RISERVA
100% Sangiovese

Zona di produzione: Località Cavallini, Manciano (GR)

Terreno: argilla medio impasto mediamente ricco di scheletro

Vendemmia: manuale

Vinificazione: fermentazione spontanea condotta con lieviti autoctoni in tini di acciaio, macerazione sulle bucce per 3 settimane, nessuna filtrazione

Affinamento: in botti di rovere per 12 mesi

Grado Alcolico: 13,5% vol



Proprietà / Fondatori Famiglia Pirozzi e Lupinacci / Famiglia

Ciacci

Inizio Attività 2008

Vitivinicoltura Tradizionale

Ettari 11,5

Bottiglie prodotte 30.000



Da una parte lo straordinario mare dell'Argentario e l'arcipelago toscano, dall'altra il fascino misterioso delle terre del tufo con i paesi aggrappati alle pendici delle forre protese sulle strette vallate. I Cavallini, la cui origine risale al 1800, sono immersi nelle dolci colline della Maremma Toscana, in un luogo riservato ma straordinario con 330 ettari di boschi, pascoli, seminativo, vigne ed oliveti. Dalle due vigne di Poggio Campana e Poggione nascono uve straordinarie frutto del clima mediterraneo dell'area, dove il ciliegiolo, grande nuova sfida della tenuta, ha risultati eccezionali, insieme all'Alicante che in quest'angolo di Toscana si esprime al meglio. Ospitalità, viticoltura e olivicoltura sono integrati con l'attività zootecnica di allevamento di mucche da latte e con altre coltivazioni. In un contesto bucolico, all'interno di un'azienda certificata biologica, in questo angolo straordinario della Maremma, Roberto e Nicola Pirozzi producono vini fini, eleganti e profondi dove il Vermentino e il Morellino sono perfetti interpreti di questa terra, straordinaria e generosa.