

# I Cavallini

Italia - Toscana - Manciano (GR)



I Cavallini

**Proprietà / Fondatori** Famiglia Pirozzi e Lupinacci / Famiglia Ciacci

**Inizio Attività** 2008

**Vitivinicultura** Tradizionale

**Ettari** 11,5

**Bottiglie prodotte** 30.000



## MORELLINO DI SCANSANO

**Sangiovese e Alicante**

**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

**Affinamento:** acciaio e botte grande

**Colore:** rosso rubino brillante

**Profumo:** aromi di ciliegia e frutti rossi, note di spezie conferiscono una bella complessità

**Sapore:** fresco e persistente, con tannini morbidi

**Grado Alcolico:** 14% vol

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 cilieggiolo, 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.