



Tenuta Pietramora,
Morellino di Scansano

che fa la differenza

Sono trascorsi 19 anni dal giorno in cui siamo arrivati su questa collina dopo un'attenta ricerca e ci è sembrato il paradiso all'improvviso.

Una posizione strategica per esposizione, con il vento del mare in lontananza che accarezza le vigne, le crepe del suolo, i profumi penetranti del bosco, gli uliveti sui versanti scoscesi e i colori del sicomoro circostante.

Un cerchio perfetto che disegna e racchiude in maniera nitida il carattere del nostro Morellino di Scansano, la complessità dei sentori della Maremma in un nome, Tenuta Pietramora di Colle Fagiato.

Abbiamo creduto nella nostra ricerca esclusiva sul carattere del Sangiovese maremmano, ci abbiamo creduto nel tempo imparando a conoscere le espressioni della nostra terra, la abbiamo osservata, ascoltata, l'abbiamo compresa, permettendole di rivelarci la sua personalità più profonda, i suoi segreti, la sua ricchezza, esaltando un terroir dal carattere marcato, altamente spiccato.

Abbiamo investito energie, professionalità e sogni in questa terra baciata da Dio, e abbiamo ottenuto un prodotto unico, un Morellino di Scansano dal carattere inconfondibile, da scoprire e da amare come la terra che lo ha generato...



TENUTA
PIETRAMORA
DI COLLE FAGIANO

azienda in conversione biologica

Località Polveria

58054 Scansano (GR) Italy - Tel. e Fax +39 0564.543111

Sede Legale

Tenuta Pietramora S.A. srl

Via Garigliano, 21 - 58100 Grosseto - Italy

info@tenutapietramora.it - www.tenutapietramora.it

MAREMMA TOSCANA



TENUTA
PIETRAMORA
DI COLLE FAGIANO



GERMILE

Sangiovese Toscana
IGT



Tipo: vino rosso fermo.
Classificazione: IGT .
Vitigno: Sangiovese.
Area di Produzione: Toscana, Sud-Ovest, Provincia di Grosseto, Maremma Toscana.
Suolo: argilloso tufaceo.
Altimetria: da 300 a 330 mt s.l.m..
Sistema di impianto: cordone semplice e guyot, 4500 piante ad ettaro (250 x 80).
Vendemmia: manuale, tra le 2 e 3 sett. di Settembre.
Raccolta ad ettaro: 70 ql .
Vinificazione: tradizionale fermentazione con macerazione da 16 a 23 giorni, svinatura e pressatura soffice.
Riposo: 3 mesi in tini d'acciaio.
Colore: rosso rubino.
Aspetto: limpido.
Bouquet: fiori freschi, violetta, ciliegia, frutti rossi e ribes.
Palato: fresco e sufficientemente tannico, caratteristico, equilibrato.
Abbinamenti: pietanze a base di carni rosse e abbinamenti regionali.
Alcolimetria: 14% Vol .
Temperatura di Servizio: 18 °C .

BRUMAIO

Morellino di Scansano
DOCG



Tipo: vino rosso fermo.
Classificazione: DOCG .
Vitigno: uve di Sangiovese scelte a mano dei vigneti esposti a Sud-Est.
Area di Produzione: Toscana, Sud-Ovest, Provincia di Grosseto, Maremma Toscana.
Suolo: galestro misto argilla.
Altimetria: 300 mt s.l.m..
Sistema di impianto: guyot, 4000 piante ad ettaro (250x80).
Vendemmia: manuale, 1 settimana di Settembre.
Raccolta ad ettaro: 45/55 quintali ad ettaro s.a..
Vinificazione: tradizionale fermentazione e macerazione fino a 18 giorni, svinatura e pressatura soffice.
Riposo: 6/9 mesi in tini d'acciaio e 3 mesi in bottiglia.
Colore: rosso rubino carico.
Aspetto: limpido.
Bouquet: persistente sentore di frutti rossi, nota floreale di viola e sicomoro, grande mineralità.
Palato: brillante, supportato da una lunga freschezza e da un tannino elegante, riflette interamente il carattere del Sangiovese vinificato in purezza nella sua area di produzione.
Abbinamenti: affettati, formaggi di pecora, grigliate di carne e pasta accompagnata da sughi con carne.
Alcolimetria: 14 - 15% Vol s.a..
Temperatura di Servizio: 18 °C .

PETRAMORA

Morellino di Scansano
DOCG



Tipo: vino rosso fermo.
Classificazione: DOCG .
Vitigno: Sangiovese 85% - Merlot 15%.
Area di Produzione: Toscana, Sud-Ovest, Provincia di Grosseto, Maremma Toscana.
Suolo: galestro misto argilla.
Altimetria: 330 mt s.l.m..
Sistema di impianto: cordone semplice e guyot, 4500 piante ad ettaro (250 x 80).
Vendemmia: manuale, 2-3 sett. di Settembre.
Raccolta ad ettaro: 70 ql ad ettaro.
Vinificazione: fermentazione tradizionale con macerazione dai 16 ai 23 giorni s.a..
Riposo: 4/6 mesi s.a. in botte grande di rovere di secondo passaggio.
Colore: rosso granato.
Aspetto: limpido.
Bouquet: sentori di frutta matura, confettura, prugna, rosa appassita, note empireumatiche delicate, speziatura e tostatura.
Palato: soffice e avvolgente, sufficientemente caldo, tannini bilanciati ed eleganti, corpo consistente, intenso e di lunga persistenza, equilibrato.
Abbinamenti: brasati, cacciagione, piatti a base di carni rosse strutturati, formaggi invecchiati e pecorini stagionati.
Alcolimetria: 14 - 15% Vol s.a..
Temperatura di Servizio: 18 °C .

Limite

Vermentino Toscana
IGT



Tipo: vino bianco fermo.
Classificazione: IGT .
Vitigno: Vermentino.
Area di Produzione: Toscana, Sud-Est, Provincia di Grosseto, Maremma Toscana.
Suolo: limo misto argilla.
Altimetria: 350 mt s.l.m..
Sistema di impianto: cordone speronato 5600 piante per ettaro (220/80).
Vendemmia: manuale, ultima sett. di Settembre.
Raccolta ad ettaro: 80 ql .
Vinificazione: tradizionale fermentazione 20gg a basse temperature (12gradi), breve maturazione sulle bucce fini, pressatura lunga e soffice per estrazione del mosto fiore.
Riposo: acciaio 6 mesi.
Colore: giallo dorato.
Aspetto: limpido.
Bouquet: fiori gialli, ginestra, susina, miele, crosta di pane, tipica mela golden e note agrumate.
Palato: intenso, fresco, sufficientemente sapido, persistente, rotondo ed equilibrato, con delicate note minerali esaltate da un finale leggermente amarognolo tipico del vitigno.
Abbinamenti: menù a base di pesce, bottarga, crostacei o frutti di mare, salumi e formaggi a pasta morbida, carni bianche.
Alcolimetria: 13,5 - 15% Vol s.a..
Temperatura di Servizio: 12°C .