



MORELLINO DI SCANSANO

Denominazione: DOCG

Grado: da 13,5% vol

Vitigni: 85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon e 5% Merlot

Sistema di allevamento: viene allevato a cordone speronato o guyot. La resa è circa 90 q.li per ettaro.

Lavorazione: E' il risultato di un'attenta selezione ristretta all'area di produzione situata in Maremma, la parte meridionale della Toscana compresa tra i fiumi Ombrone e Albegna. Le uve raccolte a mano vengono immediatamente messe a fermentare in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: in serbatoi di acciaio, oltre ad un breve passaggio in barrique.

Note di degustazione: Il colore Rosso rubino tendente al granata con l'invecchiamento con un profumo intenso, vinoso, fruttato con note di ciliegie, more e violetta. Il suo sapore ha una grande complessità, secco, caldo con tannini morbidi e finale persistente.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti gastronomici: Ideale con carni rosse alla griglia, Lasagne e formaggi stagionati.

