



## 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.

