



## **MORELLINO DI SCANSANO DOCG I' BIGIO**

Denominazione: DOCG

Grado: 13% vol

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

Vinificazione: Le uve raccolte a mano vengono immediatamente messe a fermentare in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: pochi mesi in grandi botti di legno.

Note di degustazione: Di colore rosso rubino tendente al granata con l'invecchiamento. Il profumo è intenso, vinoso, fruttato con note di ciliegie, more e violetta. In bocca si presenta con 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.

