



MORELLINO DI SCANSANO IL FORTINO

Caratteristiche

Classificazione

D.O.C.G.

Uve

Sangiovese e altre

Vendemmia

Nella seconda metà di settembre

Vinificazione

Fermentazione in botti di acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni

Affinamento

12 mesi in botte grande di rovere di Slavonia

Note organolettiche

Aspetto

Rosso. Rubino intenso

Olfatto

Profumi intensi ed avvolgenti, con frutta rossa matura, morbide spezie e accenni di tabacco

Palato

Morbido ed immediato, di buona struttura, con tannini fitti e levigati

Abbinamenti

Arrosti di carni rosse, cacciagione, selvaggina; ottimo con la carne di cinghiale

