



MORELLINO DI SCANSANO

Nome: Morellino di Scansano
D.O.C.G

Tipologia: Rosso fermo

Vitigni: Sangiovese 90%,
Merlot 10%

Origine: Toscana, Scansano (GR)

Altitudine vigneti:

150 metri s.l.m.

Vendemmia: uva selezionata e
raccolta a fine settembre

Vinificazione: pigiatura soffice,
con macerazione di 20-25 giorni
in tini di acciaio con temperatura
controllata

Affinamento: 20/30 giorni in
bottiglia

Colore: rosso rubino tendente al
granata

Olfatto: fine e caratteristico,
note fruttate di marasca

Gusto: morbido, avvolgente e
caldo nel finale oltre che lieve-
mente tannico e fresco

Gradazione: 13,5 % Vol.

Abbinamento: fiorentina e
filetto alla griglia, costolette di
agnello impanate e fegatelli di
coniglio con cipolla, oltre ai tipici
formaggi pecorini della maremma

Temperatura di servizio: 18° C.

NOTE

.....
.....
.....
.....
.....

Zona: Preselle, Scansano (GR)

