

TOSCANA



TERRE LIEVI

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Scansano e altri comuni della zona di produzione del Morellino.

VITIGNO

95% Sangiovese, 5% Ciliegiolo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione tradizionale con frequenti rimontaggi e macerazione sulle bucce di circa 8 giorni.

Maturazione in acciaio per minimo 6 mesi.

COLORE

Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiatura.

PROFUMO

Vinoso, intenso e gradevole.

SAPORE

Asciutto, austero, caldo e giustamente tannico.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18°C.