



## MORELLINO DI SCANSANO DOCG

*Vino armonico ed elegante caratterizzato da note di frutti rossi e spezie. Struttura intensa ed avvolgente come la Maremma.*

**Vitigno:** Sangiovese 90%, Merlot 10%

**Zona di produzione:** Magliano in Toscana

**Produzione annua:** 30.000 bottiglie

**Vendemmia:** manuale, a metà Settembre

**Vinificazione:** le uve provenienti dai nostri migliori vigneti iscritti nella DOCG Morellino di Scansano, vengono lavorate in modo molto tradizionale: i grappoli vengono diraspati, pigiati e fermentati in vasche di acciaio per due settimane a temperatura controllata di 26°C. Maturazione di 8 mesi e affinamento in bottiglia per minimo 5 mesi.

**Note Organolettiche:** Rosso rubino. Elegante e speziato con fresche note di bacche rosse. In bocca è morbido, persistente e fresco nel finale.

**Grado alcolico:** 14%

**Abbinamenti:** piatti di pasta con sughi rossi e ragù, carni rosse, piatti speziati, uova.

**Temperatura di servizio:** 18° C.

**Certificazione:** ICEA - Naturland Fair