MORELLINO DI SCANSANO MONTAGNANA

DOCG

ZONA DI PROVENIENZA:
Toscana comune di Grosseto.

AMBIENTE PEDOCLIMATICO:
Sangiovese minimo 85%; altri vitigni a bacca nera fino ad un massimo del 15%.

VITIGNI:
Sangiovese minimo 85%; altri vitigni a bacca nera fino ad un massimo del 15%.

COLORE:
Rosso rubino intenso con riflessi violacei in gioventù che tendono al granato con l'invecchiamento.

CARATTERISTICHE:
All'olfatto si presenta fresco, fine ed intenso, fruttato con sentori di frutti rossi, marasca, molto spesso prugna, etereo con leggere sfumature speziate. Sapore equilibrato, secco, caldo, leggermente tannico e morbido con l'invecchiamento.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Vino indicato con minestre saporite, carni arrosto, selvaggina e formaggi non stagionati.

DEGUSTAZIONE:
18-20 °C

VINIFICAZIONE:
La vendemmia si effettua nella prima decade di settembre, con raccolta manuale in cassetta.
Affinamento in bottiglia prima dell'immissione in commercio.

BOTTIGLIA:
Nobile, 750 ml

CAPSULA:
PVC, nera

TEMPERATURA:
18-20 °C