



MORELLINO DI SCANSANO

DOCG

ZONA DI PROVENIENZA:

Toscana provincia di Grosseto, comune di Scansano e Magliano in Toscana.

AMBIENTE PEDOCLIMATICO:

L'ambiente pedoclimatico è quello caratteristico della zona atte a conferire caratteristiche specifiche alle uve e al vino.

VITIGNI:

Sangiovese fino al 100%, possono concorrere altri vitigni a bacca rossa autorizzati, da soli o congiuntamente fino al 15%.

COLORE:

Rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento.

CARATTERISTICHE:

Vino dall'odore vinoso, sapore asciutto caldo, leggermente tannico con note di frutta; armonico equilibrato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

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

DEGUSTAZIONE:

Servire alla temperatura di 18°-20° C.

VINIFICAZIONE:

In rosso con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni in serbatoi di acciaio inox.

BOTTIGLIA:

Bordolese 750 ml

CAPSULA:

P.V.C. Rosso Bordeaux con scritta in parete

TEMPERATURA:

18°-20° C