Poggio Felice

DENOMINAZIONE
Morellino di Scansano

UVAGGI
Sangiovese 100%

ZONA DI PRODUZIONE
Italia – Regione Toscana – Provincia di Grosseto

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO
Fermentazione in rosso a temperatura controllata. Maturazione in acciaio con passaggio di 2 mesi in barrique. Affinamento in bottiglia per 3 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Ha un colore rosso brillante con riflessi violacei. Il profumo è fruttato, con intense note di marasca tipiche del vitigno, che conferiscono ricchezza e gradevole finezza. In bocca si presenta sapido e vellutato, di struttura ampia con tannini integrati.

TITOLO ALCOLOMETRICO
13,5%