



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 ORGANOLETICHE

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%