

MORELLINO DI SCANSANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



UVAGGIO: Sangiovese ed altri vitigni a bacca rossa

AREA DI PRODUZIONE: Scansano

ALCOL: 13,00% vol

VENDEMMIA : Settembre/Ottobre

VINIFICAZIONE: Avviene in vasche di acciaio di piccole dimensioni in presenza di lieviti selezionati, la macerazione si protrae per 15 – 20 giorni a temperatura controllata (26°) praticando con estrema cura rimontaggi e delestage.

NOTE DEGUSTATIVE : rosso rubino brillante. Il bouquet, ampio ed elegante riflette i sentori tipici del Sangiovese. L'incipit al naso è quello di frutti a bacca rossa, come il ribes rosso e la fragolina di bosco. Questi si combinano perfettamente con la delicata speziatura e le note di violetta.

Al palato risulta vivace, fresco e piacevolmente setoso. Nel complesso è armonico e persistente. Si congeda al palato ancora una volta con sentori di piccoli frutti a bacca rossa ed una piacevolissima nota speziata.

PREMI : 92 PUNTI @ I MIGLIORI VINI ITALIANI - LUCA MARONI