



Caratteristiche:	Dalla nostra vigna nel Parco dell'Uccellina nasce questo Morellino di Scansano, eccellenza del nostro territorio. Un vino elegante, compatto e corposo, con note piacevolmente fruttate e speziate.
Vitigno:	85% Sangiovese, 15% Merlot
Zona di produzione:	Magliano in Toscana
Produzione annua:	13.500
Temperatura di consumo:	16C - 18C
Alcool:	14,5%
Zuccheri residui:	0,79 g
Acidità:	5,17 g/l
pH:	
Conservazione:	
Vegan:	Sì
Organismo di controllo & qualità:	IT-BIO-006, logo BIO CE, 100% bio, Agricoltura italiana, Regolamento Bio UE
Vinificazione:	Le uve vengono raccolte alla loro maturazione ottimale e vinificate separatamente in piccole vasche di acciaio inox a temperatura controllata. A fine fermentazione il Sangiovese viene lasciato a contatto delle bucce per altri 10 giorni, mentre il Merlot passa direttamente nelle barriques nuove di rovere francese. Al termine della macerazione il sangiovese viene messo in tonneaux di rovere francese per 12 mesi. Durante la maturazione i vini vengono travasati due volte e riuniti assieme solo poco prima dell'imbottigliamento.
Note organolettiche:	Fresche note di frutti rossi e cassis, rifinite da una complessa speziatura. Al palato possiede una bella articolazione, da cui emerge un frutto vivace, piacevoli tannini ed un'acidità equilibrata. Buona persistenza.
Abbinamenti:	Si accompagna bene a selvaggina, carni rosse, formaggi stagionati.

Contenuto:

0,75 l

EAN dell'unità:



8053323640516