

Poggio Moreto

Poggio Moreto

MORELLINO DI SCANSANO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

POGGIO MORETO - *Montemassi*



Il Poggio Moreto nasce da una selezione accurata di uve che provengono dalla parte più elevata di un bellissimo vigneto posto su una collina; la resa di uva è molto al di sotto della media e quindi si ottengono vini di livello superiore.

La tradizionale vinificazione avviene sotto il controllo delle temperature durante tutto il processo produttivo.

Uvaggio: 100% Sangiovese.

Affinamento: 6 mesi in barrique.

Colore: rosso rubino, scuro.

Profumo: intenso, speziato con sentori di frutta matura, more, prugne,
Sapore: asciutto, con tannini fini e leggeri di ottima qualità e buona persistenza.

Abbinamenti: carni rosse, cacciagione, salumi e formaggi di media e alta stagionatura.

Temperatura di servizio: 18° C.

Confezione: in cartoni da 6 bordolesi.



TENUTE GUICCIARDINI STROZZI