



Titolato

MORELLINO DI SCANSANO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

POGGIO MORETO - *Montemassi*



Il Morellino di Scansano Titolato, sia per la base ampelografica che per l'età dell'impianto, risponde in pieno a tutte le caratteristiche tipiche della denominazione.

La vinificazione avviene con una macerazione di circa 10 giorni e con il controllo delle temperature, soprattutto durante il periodo fermentativo.

Uvaggio: 90% Sangiovese, 10% Ciliegio ed altri complementari.

Colore: rosso rubino luminoso.

Profumo: intenso, vanigliato con sentori di frutta matura e more.

Sapore: asciutto, fresco, con tannini di ottima qualità e buona persistenza.

Abbinamenti: primi piatti toscani, zuppe, carni rosse alla griglia.

Temperatura di servizio: 18° C.

Confezione: in cartoni da 6 bordolesi.



TENUTE GUICCIARDINI STROZZI