

Arsura

Morellino Di Scansano DOCG

Vitigni:

100% Sangiovese

English -

100% Sangiovese

Vinificazione:

Fermentazione 21 giorni, affinamento in barriques 15 mesi, affinamento in bottiglia 9 mesi.

English -

*Fermentation 21 days, aging in barriques
15 months, aging in bottle 9 months.*

Caratteristiche:

Colore rosso rubino intenso. Profumo intenso e fruttato con note di frutta a bacca rossa. Sapore asciutto, di ottima struttura, pieno, equilibrato e persistente

English -

*Intense ruby red color. Intense and fruity
aroma with notes of red berries. Dry taste,
excellent structure, full, balanced
and persistent*

Temperatura di servizio:

18° C

English -

18° C

Abbinamenti:

Formaggi stagionati, cinghiale, arrostiti di carne rosse

English -

Mature cheese, wild boar, roast red meat

Grado alcolico:

14,5% Vol

English -

14,5% Vol

