

Etichetta Blu

Morellino Di Scansano DOCG

Vitigni:

100% Sangiovese

English -

100% Sangiovese

Vinificazione:

Fermentazione 12 giorni, affinamento in acciaio 8 mesi, affinamento in bottiglia 4/6 mesi.

English -

Fermentation 12 days, aging in steel 8 months, aging in bottle 4/6 months.

Caratteristiche:

Colore rosso rubino intenso. Profumo etereo con note di frutta a bacca rossa. Sapore asciutto, di buona struttura, leggermente tannico.

English -

Intense ruby red color. Ethereal aroma with notes of red berries. Dry taste, good structure, slightly tannic.

Temperatura di servizio:

18° C

English -

18° C

Abbinamenti:

Antipasti, primi piatti e formaggi freschi

English -

Appetizers, pasta dishes and fresh cheeses

Grado alcolico:

14% Vol

English -

14% Vol

