

Poggio Brigante

Morellino Di Scansano DOCG

Vitigni:

100% Sangiovese

English -

100% Sangiovese

Vinificazione:

Fermentazione 15 giorni, affinamento in acciaio 10 mesi, 4 mesi in barrique e affinamento in bottiglia 4/6 mesi.

English -

Fermentation 15 days, aging in steel 10 months, aging in bottle 4/6 months.

Caratteristiche:

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

English -

*Ruby red color with violet reflections.
Intense aroma with notes of red berries.
Dry taste, good structure, slightly tannic.*

Temperatura di servizio:

18° C

English -

18° C

Abbinamenti:

Sughi di carne, selvaggina, carne alla griglia, formaggi freschi

English -

*Meat sauces, game, grilled meat,
fresh cheese*

Grado alcolico:

14% Vol

English -

14% Vol

