

Morellino di Scansano

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

AREA DI PRODUZIONE

Situata nei comuni di Scansano, Magliano in Toscana, Campagnatico, Manciano, Grosseto, Semproniano e Roccalbegna.

VITIGNI

- Sangiovese 85%
- Vitigni complementari 15%

NOTE DEGUSTATIVE

- Vista: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.
- Olfatto: intenso e fine con sentori di prugna e ciliegia matura, note floreali e speziate che con l'invecchiamento evolvono in eteree.
- Gusto: fresco, caldo e morbido, abbastanza tannico, intenso e persistente.

DATI TECNICI

- Gradazione alcolica: 13%
- Acidità totale minima: 4,5 - 5,6

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16/18°

ABBINAMENTI

Si accompagna con primi piatti con sughi, arrostiti, selvaggina e formaggi.