

MORELLINO DI SCANSANO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



■ **Vino rosso**
a denominazione di origine controllata e garantita
(D.O.C.G.).

■ **Posizione geografica**
località Collelungo, Magliano in Toscana (Grosseto).

■ **Vitigni**
90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon.

■ **Vinificazione**
tradizionale in rosso, lasciando il mosto sulle bucce
per 10-12 giorni e 8 mesi in piccole botti di rovere.

■ **Affinamento**
3-4 mesi in bottiglia in locale a temperatura controllata.

■ **Colore**
rosso rubino piuttosto intenso.

■ **Profumo**
ampio e persistente con sentore di viola mammola,
lampone e melagrana.

■ **Sapore**
caldo, asciutto, generoso con buon equilibrio.

■ **Dati analitici**
gradazione alcolica 12,5-13%, acidità totale 5-6‰,
estratto 28-29 gr/l.

■ **Temperatura di servizio**
18 °C.

■ **Accostamenti**
salumi, piatti di pasta e riso, carni di manzo alla griglia,
formaggi.

