



MORELLINO DI SCANSANO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

CARATTERISTICHE

90% Sangiovese, 10% Cabernet. Fermentazione in acciaio e invecchiamento in tonneau di rovere francese da 400 litri, per 10 mesi.

Il colore rosso rubino intenso, profumi di frutti rossi con leggere note di vaniglia, leggermente tannico, rotondo e pieno in bocca, persistente il finale.

DEGUSTAZIONE

Esame Visivo:

Colore rosso rubino intenso.

Esame olfattivo:

Profumi di frutti rossi con leggere note di vaniglia e fiori freschi.

Esame gustativo:

Rotondo e pieno in bocca, minerale, persistente nel finale

ABBINAMENTI

Carni rosse, grigliate, formaggi.

UVE	90% Sangiovese, 10% Cabernet
PRODUZIONE	25.000 Bottiglie
TERRENO	galestro, arenario
ALTITUDINE	200 metri s.l.m.
VINIFICAZIONE	Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox
AFFINAMENTO	10 mesi in tonneau da 350 litri di Rovere Francese
FORMATI	750 ml

"Mocali"



Località Mocali - 53024 Montalcino (SI) - ITALY
mocali.eu