



Morellino di Scansano DOCG 2019 0,375l

Vino armonico ed elegante caratterizzato da note di frutti rossi e spezie. Struttura intensa ed avvolgente come la Maremma.

Si accompagna a piatti di pasta con sughi rossi e ragù, carni rosse, piatti speziati, uova.

Rosso rubino. Elegante e speziato con fresche note di bacche rosse. In bocca è morbido, persistente e fresco nel finale.

Origine	Italia
Regione	Toscana-Maremma
Luogo di produzione	Magliano in Toscana
Cantina	Cantina LaSelva
Organismo di controllo	IT-BIO-006
Qualità	100% bio, Naturland Fair, Agricoltura italiana, logo BIO CE
Varietà	
Alcool [vol. %]	14
Zuccheri residui [g]	
Acidità [g/l]	
pH	
Vegan	✓
Temperatura di consumo	14°C - 18°C
Conservazione	5 - 6 anni
Invecchiamento	le uve provenienti dai nostri migliori vigneti iscritti nella docg Morellino, vengono lavorate in modo molto tradizionale: i grappoli vengono diraspati, pigiati e fermentati in vasche di acciaio per due settimane a temperatura controllata di 26°C. Maturazione di 3 mesi in vasche d'acciaio; dopo l'assemblaggio il vino continua il suo affinamento per altri 3 mesi in vasche d'acciaio e minimo un mese in bottiglia.
Quantità di produzione (bottiglie)	3.000

Onoreificenze

EAN dell'unità



8018759001812