



MORELLINO di Scansano DOCG 2019 0,75l

Sangiovese 90%, Merlot 10%. Vino armonico ed elegante caratterizzato da note di frutti rossi e spezie. Struttura intensa ed avvolgente come la Maremma.

Si accompagna bene con selvaggina, carni speziate, pasta e formaggi. Servire a 18 °C.

Elegante e speziato con fresche note di bacche rosse. Vivacemente fruttato in bocca. Persistenza e freschezza nel finale.

Origine	Italia
Regione	Maremma Toscana
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	90% Sangiovese, 10% Merlot
Alcool [vol. %]	14
Zuccheri residui [g]	0,49
Acidità [g/l]	4,9
pH	3,62
Vegan	✓
Temperatura di consumo	15°C - 20°C
Conservazione	5 - 6 anni
Invecchiamento	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)	40.000
Onoreficenze	

EAN dell'unità



8018759001737