

Melini

MORELLINO DI SCANSANO DOCG 2017



Un vino dai profumi caldi che riporta nel bicchiere tutti i sapori della Maremma toscana.

LE UVE

Sangiovese e vitigni complementari.

ZONA DI PRODUZIONE

Maremma Toscana in provincia di Grosseto.

ALTITUDINE

Altitudine media 150 m s.l.m..

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Arenarie quarzose di origine marina.

SISTEMA D'ALLEVAMENTI

Guyot e cordone speronato.

VENDEMMIA

Durante il mese di settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve ben mature sono vinificate in acciaio. Il controllo della temperatura (25-28°C) e i sapienti rimontaggi giornalieri conferiscono al vino struttura e sentori fruttati. Si affina in acciaio e cemento per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso; profumo fruttato con sentori speziati e ricordi di frutta rossa matura; sapore corposo, caldo, morbido e al lungo persistente.

GRADAZIONI

14,00 %.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

3-4 anni in bottiglie coricate e al buio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti a base di salumi e formaggi stagionati, carni rosse in umido e selvaggina.



375 ml



750 ml



1,500 ml
Magnum