

**Tipo:** Vino Rosso

## Morellino di Scansano

**Denominazione:** Morellino di Scansano D.O.C.G.  
**Uve:** Sangiovese 90% Merlot 10%  
**Tipologia:** D.O.G.C. Rosso fermo da uve biologiche  
**Area:** Scansano (GR) Toscana

### IN VIGNA

**Terreno:** sabbie e argille pleistoceniche con fossili marini  
**Altimetria ed esposizione:** 150 metri s.l.m.  
**Uve:** Sangiovese, Merlot  
**Vendemmia:** uva selezionata e raccolta a fine settembre  
**Resa ettaro:** 90 q.li uva

### IN CANTINA

**Vinificazione:** pigiatura soffice, con macerazione di 20–25 giorni in tini di acciaio con temperatura controllata  
**Affinamento:** 20/30 giorni in bottiglia  
**Grado alcolico:** 13,5 % vol.  
**Zuccheri:** 0,68 g/l

### IN DEGUSTAZIONE

**Vista:** rosso rubino tendente al granata  
**Olfatto:** fine e caratteristico, note fruttate di marasca  
**Gusto:** morbido, avvolgente e caldo nel finale oltre che lievemente tannico e fresco

**Bicchieri consigliati:** calice apertura media

**Temperatura di servizio:** 18 °C

**In abbinamento:** Risulta perfetto per gustare appieno la fiorentina e il filetto alla griglia, un buon taglio di manzo, o un'entrecôte cotta al barbecue.



**AREA:** Preselle

Scansano (GR) Toscana

