

"ARSURA" Morellino di Scansano DOCG



Vitigni: 100% Sangiovese.

Vinificazione: Fermentazione 21 giorni, Affinamento in barriques 15 mesi. Affinamento in bottiglia 9 mesi.

Caratteristiche: Colore rosso rubino intenso. Profumo intenso e fruttato con note di frutta a bacca rossa. Sapore asciutto, di ottima struttura, pieno, equilibrato e persistente.

Temperatura di servizio: 18° C

Abbinamenti: Formaggi stagionati, cinghiale, arrosti di carne rossa.

Grado Alcolico: 14% Vol.