

| | |
|-------------------------------|---|
| Denominazione | Docg Morellino di Scansano |
| Zona di provenienza | Scansano, Maremma Toscana, Italia |
| Varietà | 93% sangiovese, 7% ciliegiolo |
| Bottiglie prodotte | 40'000 |
| Alcol | 14,50% |
| Ph | 3,49 |
| Formati disponibili | 0,375 l e 0,750 l |
| Data vendemmia | 12.09.2012 |
| Additivi enologici | nessuno (i lieviti sono indigeni, le fermentazioni spontanee, solo circa 20 gr/hl di metabisolfito) |
| Fermentazione | spontanea in acciaio (temperatura < 26 °C) |
| Macerazione | 12 giorni |
| Affinamento in cantina | 24 mesi, di cui una parte in vasche di cemento e l'altra in bottiglia |
| Filtrazione | nessuna (per questo motivo i vini possono presentare dei sedimenti che sono segno di un vino ricco, vivo e attivo nel suo affinamento/invecchiamento) |
| Possibilità di invecchiamento | 5/8 anni dalla vendemmia |
| Abbinamenti | piccione lardellato, pollo in fracassa |

- Alla vista è di colore rosso rubino, purpureo sul bordo. Al naso è molto floreale con frutti di bosco rossi e neri, felce. Si percepisce una netta nota speziata che trasporta sensazioni di menta, more, ribes rosso e anice. Il vino è supportato da una buona vena acida ed esprime corpo pieno e risoluto. Il tannino è giovane e ben espresso, fresco con rotondità di frutto. La chiusura è piacevolmente amandorlata.

Il nome Ribeo è nato stando seduti a tavola, in un ristorante unico ed inimitabile tra Toscana e Emilia. E' nato parlando tra amici e appassionati di cultura del vino. Assaggiavamo questo vino da una bottiglia senza etichetta. Gabriele disse: "è un vino che va dritto al cuore, un vino che lo bevo e ribevo. E lo beo e lo ribeo." Ribeo appunto.