

I Massi

Morellino di Scansano DOCG

La Maremma rivela il suo potenziale per produrre vini di grande qualità e “I Massi” di Mandorlaia ne sono testimonianza.

Il Sangiovese, spina dorsale del Morellino, dimostra potenza ed eleganza. Piccole quantità di Alicante, Merlot e Cabernet contribuiscono a donargli sontuosità.

Vitigni : Sangiovese 85%, Alicante 15%.

Vinificazione : in tini a temperatura controllata a 28-29°C e macerazione di 15-18 giorni.

Maturazione- in tini per 8-10 mesi, e parzialmente in

Affinamento : barriques di rovere Francese quindi per 4-6 mesi, quindi in bottiglia.

Grado Alcolico : 13,5 – 14,5% Vol.

Note di colore rubino intenso. Aromi speziati e note

Degustazione : minerali evolvono in fruttato con un corpo rotondo e pieno, lievi note acide armonizzate con una buona alcolicità. Finale piacevolmente balsamico.

