



MASSI DI  
MANDORLAIA  
*Morellino di Scansano*



## MORELLINO CARBONILE

Morellino di Scansano DOCG

750 ml.

Un Morellino dal carattere giovane e vivace basato su Sangiovese e poche uve complementari.

**Vitigni:** Sangiovese 100%.

**Vinificazione:** in tini ad una temperatura controllata a 28-29° e macerazione di 14 giorni.

**Maturazione:** in tini per 6-8 mesi, quindi in bottiglia.

**Grado alcolico:** 12,5 - 13,5% Vol.

**Note di Degustazione:** profumo vinoso, aroma delicato, gusto asciutto.

A young, very traditional Morellino, based on Sangiovese with little complementary grapes.

**Grape Varieties:** Sangiovese 100%.

**Wine Making Process:** fermentation in stainless steel vats at controlled temperature of 28-29°C, 14 days maceration.

**Maturing and Aging:** in vats for 6-8 months then in bottle.

**Alcohol:** 12.5 - 13.5 % Vol.

**Tasting Notes:** vinous fruity aromas, delicate dry taste.

CONTE FERDINANDO  
**GUICCIARDINI**  
*Viticoltori dal 1599*