

Mandorlaia Riserva

Morellino di Scansano DOCG

Il vino tradizionale più rappresentativo di Massi di Mandorlaia. Le cure per la produzione del Mandorlaia Riserva iniziano in vigna dove la produzione per pianta viene drasticamente ridotta a beneficio della concentrazione.

La Riserva matura due anni in barriques e botte.

Vitigni : Sangiovese 85%, Alicante, Merlot, Cabernet 15%.

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

Maturazione- in tini quindi per 18-24 mesi in barriques di
Affinamento : rovere Francese.

Affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi.

Grado Alcolico : 13,5 – 14,5% Vol.

Note di intrigante intensità del colore rubino con

Degustazione : riflessi purpurei
con lieve tendenza al granato. Complessi sentori di cuoio, tabacco e frutti a bacca nera. Corpo notevole sostenuto da tannini strutturati e sericei, lungo finale con lievi note di cacao

