

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA

D.O.C.G.

SANGIOVESE 90% - CABERNET SAUVIGNON, MERLOT 10%



Il Morellino di Scansano Riserva Moris nasce nel 1988. Si presenta elegante e importante al naso, di sicuro successo per lunghi invecchiamenti. Ottimo con primi piatti di carne o secondi a base di carne grigliata.

PRODUZIONE

Epoca di vendemmia: ultime due settimane di settembre e prima settimana di ottobre. Vinificazione in vasche di cemento vetrificate con controllo della temperatura e due rimontaggi al giorno per un periodo di macerazione di venti giorni. Il vino è stato posto in barriques di secondo e terzo passaggio per un periodo di un anno, con un travaso intermedio. Il prodotto viene messo in commercio dopo un affinamento in vetro di almeno sei mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso
Bouquet: fruttato, e con note speziate, eleganti e persistenti
Gusto: di buon corpo rotondo ed armonico
Temperatura di servizio: 18°C
Abbinamento: secondi di carne rossa
Produzione in n. di bottiglie: 16.000

Morellino di Scansano Riserva was born in 1988. Elegant and ripe on the nose, its success is guaranteed by being left to age for a long time. Excellent with meat based first courses or grilled meat.

PRODUCTION

Harvest time: last two weeks of September and first week of October. Fermentation in temperature-controlled cement tanks with two "remontages" per day for a 20 days period of maceration. The wine is then left to age for a year in wooden barrels, some used two or three times before, with an intermediate transfer. After a further refinement lasting at least six months the wine is then put on the market.

ORGANOLECTIC CHARACTERISTICS

Colour: intense ruby red
Bouquet: fruity, with spicy, elegant and persistent notes
Taste: full bodied, round and harmonious
Serving temperature: 18°C
Production in n. of bottles: 16.000