



**MORELLINO DI SCANSANO**  
**'PÀSSERA'**  
**DOCG 2010**



'Passera' è il nostro vino fatto nel solco della tradizione, assemblando mosto fiore e vino di prima pressatura delle vinacce. Al naso ha piacevoli aromi di frutta rossa matura. Al gusto impattano tannini maturi e potenti che si uniscono a sapori di ciliegia e fragola in un assaggio piacevolmente fresco. Un vino che si abbina bene a tutto – da un pasto semplice di pane e formaggio a un piatto di pasta con sugo ricco!

**Uvaggio:** 100% Sangiovese

**Data di vendemmia:** Sangiovese – metà Settembre

**Fermentazione alcolica:** in vasche di acciaio inox con controllo della temperatura

**Fermentazione malolattica:** in vasche di cemento

**Elevazione** in vasche di cemento

<b>Alcol</b>	14,5%
<b>Solforsa totale</b>	70 mg/L
<b>Solforsa libera</b>	36 mg/L
<b>Acidità totale</b>	5,2 g/L
<b>Acidità volatile</b>	0,24 g/L

**MORELLINO DI SCANSANO**  
**'PÀSSERA'**  
**DOCG 2010**

*Certificato proveniente da uve biologiche da ICEA*