

COLI
MASTRI VINAI DAL 1926

Morellino di Scansano

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

AREA DI PRODUZIONE

Situata nei comuni di Scansano, Magliano in Toscana, Campagnatico, Manciano, Grosseto, Semproniano e Roccalbegna.

VITIGNI

Il Morellino di Scansano deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Sangiovese. Possono concorrere alla produzione del "Morellino di Scansano" anche le uve provenienti da vitigni a frutto nero "raccomandati" e/o "autorizzati" per la provincia di Grosseto e presenti nei vigneti fino a un massimo complessivo del 15%.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Vista: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.
- Olfatto: dall'odore variegato di prugna e ciliegia matura con note speziate, dopo l'invecchiamento, gradevole e fine.
- Gusto: vinoso intenso con sentori di frutta rossa matura che con l'invecchiamento si arricchisce di gradevoli note speziate e, dopo l'invecchiamento, profumato, etereo, intenso, gradevole, fine.

DATI TECNICI

- Gradazione alcolica: 13%
- Acidità totale minima: 5

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 18/20°

ABBINAMENTI

Si accompagna con primi piatti, con sughi arrostiti, selvaggina e formaggi



www.coli.it