

Typ: Rotwein

Morellino di Scansano

Weinart:	Morellino di Scansano – Rotwein
Qualitätsstufe:	Rotwein I.G.T. Trauben aus biologischem Anbau
Herkunft:	Toskana – Italien
Anbaubereich:	Scansano (GR)

IM WEINBERG

Boden:	Pleistozäne Sand und Ton mit Meeresfossilien
Höhenmessung und Exposition:	150 m ü.d.M
Rebsorten:	Sangiovese, Merlot
Ernte:	Ende September, ausgewählte Trauben, von Hand gelesen

IM WEINKELLER

Vinifizierung:	Sanfte Pressung, Mazeration von 20-25 Tagen in Stahltanks mit kontrollierter Temperatur
Reifung:	20/30 Tage in der Flasche
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Restzucker:	0,68 g/l

VERKOSTUNG

Farbe:	tiefes Rubinrot
Duft:	Fein und charakteristisch, fruchtige Noten von Kirsche.
Geschmack:	weich, warm im Finale, sowie leichte Tannine
Empfohlenes Glas:	mittelgroße Öffnung
Serviertemperatur:	18 °C
Speiseempfehlung:	Der Morellino ist perfekt, um ein gutes Rindfleisch zu genießen, oder ein Entrecôte vom Grill. Auch zu würzigen, aromatischen Wildgerichten fantastisch!



GEBIET: Preselle

Scansano (GR) Toskana

