



PRIORATO

MORELLINO DI SCANSANO OTTENUTO DA UVE SANGIOVESE INVECCHiate PER SEI MESI IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE, PRIORATO È UN VINO DI CARATTERE, CHE SPRIGIONA NOTE DI RIBES E SI RICONOSCE PER LA FINEZZA DEI SUOI TANNINI.

Curiosità: Il nome Morellino è una forma diminutiva di Morello, che si traduce "piccolo scuro", per le sue tipiche uve a bacca piccola e molto scure.

PRODOTTO IN ITALIA



FORMATO

Bottiglia 0,75 L

NOTE DI PRODUZIONE

Denominazione: Morellino di Scansano -

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vitigni: 85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cilieggiolo

Origine: Maremma Toscana - Magliano in Toscana

Clima: Mediterraneo, con inverno mite ed estate asciutta e soleggiata

Terreno: Tufaceo calcareo

Esposizione e Altitudine Vigneto: Sud, collinare 200 metri sul livello del mare

Età della Vite: 8-15 anni

Resa dell'Uva: 70 quintali per ettaro

Allevamento e Potatura: Cordone speronato a gennaio

Densità: 4000 ceppi per ettaro

Vinificazione: Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox

Affinamento: In barrique di rovere francese per 6 mesi e in bottiglia per 4 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Fresco con note selvatiche e accenni fruttati

Gusto: Pieno ed equilibrato

Capacità d'Invecchiamento: 5-7 anni

NOTE DI SERVIZIO

Abbinamenti Consigliati: Formaggi stagionati, insaccati e carni rosse

Temperatura di Servizio: 18°C

Bicchieri Consigliati: Ballon

