

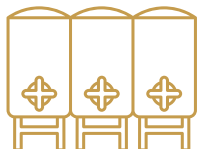
PWS
Premium Wine
Selection

Morellino di Scansano

-Il Fortino-



Italia
Toscana
Pontedera



VINIFICAZIONE

Viene prodotto con un'attenta selezione di uve coltivate in una ristretta area della Maremma, compresa tra i fiumi Ombrone e Albegna. Le uve appena raccolte vengono immediatamente pigiate e poste a fermentare a temperatura controllata in vasche d'acciaio.



AFFINAMENTO

Terminata la vinificazione, il vino si affina per 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.



Di colore rosso rubino intenso.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Regala al naso profumi ricchi ed avvolgenti di frutta rossa matura, morbide spezie e caldo tabacco.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

13%



VITIGNO

85% Sangiovese
10% Cabernet Sauvignon
5% Merlot

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale, seconda metà di Settembre



Sul palato dimostra buona struttura e carattere immediato, morbido, con le dolci note fruttate sostenute da una tannicità ben levigata.