



MORELLINO
 MORELLINO DI SCANSANO DOCG
 DER SAMTIG ROTE MIT FRUCHT UND WÜRZE

Rebsorte Sangiovese

Anbaugebiet Toskana, DOCG-Zone des Morellino di Scansano.

Lage Teilweise alte und teilweise neu angelegte Weinberge.

Ertrag pro Hektar 80 hl

Lese Die geeigneten Trauben werden bereits im Weinberg ausgewählt.

Ausbauart Die ausgesuchten Trauben werden in Edelstahltanks vergoren. Danach folgen einige Monate Verfeinerung in der Flasche.

Eigenschaften Der intensiv rubinrote Wein weist im vielschichtigen Bukett Aromen von Veilchen, Kirschen und Waldfrüchten auf. Am Gaumen präsentiert er sich sehr harmonisch und hinterlässt einen warmen Eindruck. Die weichen Tannine verleihen dem Wein eine gute Struktur und einen langanhaltenden Nachgeschmack.

Speiseempfehlungen Der Wein passt hervorragend zu Wildgerichten, gereiftem Käse und auch zu kräftigem Fisch.

DURCHSCHNITTS-ANALYSEWERTE*

Alkohol
13 %

Restzucker
1 g/l

Säure
5 g/l

Extrakt
28,5 g/l

Genusstemperatur
16 °-18 °

Alterung
5 Jahre



*Die Informationen können von Jahr zu Jahr variieren