



Region / Lage: Magliano in Toscana / Pereta bei Scansano

Die Rebsorten: 85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, kleine Mengen Petit Verdot und Canaiolo

Der Charakter: Der Poggio Nibbiale Morellino di Scansano ist ein fruchtiger und trinkfreudiger Rotwein, der eher unkompliziert zu genießen und universell einzusetzen ist.

Die Sensorik: Intensiver Kirschduft mit Anklängen von Zwetschge und roten Wandfrüchten. Am Gaumen setzt sich dieser fruchtige Charakter fort und verbindet sich mit einem cremigen Körper. Im Abgang dominieren die für das Terroir von Poggio Nibbiale so typischen mineralischen Noten. In Verbindung mit einem, für einen Morellino eher weichen Tannin, besitzt dieser Wein eine enorme Trinkfreude.

Der Ausbau: Selektive Lese von Hand, entrappen und anschließende Maischegärung im Edelstahltank bei regelmäßiger Remontage. Gepresst wird traditionell mit einer Stempelpresse. Es folgt ein Jahr der Reife in gebrauchten Holzfässern.

Das Terroir: Der überwiegende Teil der Trauben stammt von den, dem Tyrrhenischen Meer zugewandten, Südwesthängen. Sowohl der Boden als auch die Luft haben einen hohen Salzgehalt und prägen so den Charakter des Weines.

Alkoholgehalt: 14,0 %vol

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Reifepotential: 5 Jahre

Produktion: 40.000 Flaschen

Empfohlen zu: Klassischer Pizza & Pasta Wein, zur Brotzeit ebenso geeignet wie auch zu kräftigen Speisen, insbesondere auch ein perfekter BBQ Wein

TIPP: Probieren Sie den Morellino auch mal bei ca. 12-13°C gekühlt zu leichten Speisen wie zum Beispiel Fisch.

Bottle: Bordelaise 0.750 lt.
Box: 6 Bottles
Pallet: 100 Boxes
EAN Bottle: 0000.0000.0000.0

Weight Bottle: 1,2 Kg
Weight Box: 8 Kg
Weight Pallet: 800 Kg
EAN Box: 0000.0000.0000.0