

POGGIO NIBBIALE MORELLINO DI SCANSANO

DOCG MORELLINO DI SCANSANO

**Area di produzione:**

Magliano in Toscana / Pereta vicino a Scansano

Vitigni:

85% Sangiovese – 15% Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Montepulciano.

Carattere:

Il Morellino di Scansano di Poggio Nibbiale e' un vino rosso fruttato, buono ed accessibile, universalmente godibile.

Analisi sensoriale:

Profumo intenso di ciliegia con note di prugna e frutti rossi di bosco. Questo carattere fruttato prosegue nel palato e si unisce a un corpo cremoso. Il finale è dominato dalle note minerali così tipiche del terroir di Poggio Nibbiale. Grazie ad un tannino piuttosto morbido per un Morellino, questo vino è di ottima beva.

Vinificazione:

Vendemmia selettiva a mano, diraspatura e successiva fermentazione con macerazione in serbatoi di acciaio inox con rimontaggi regolari. La pressatura è tradizionalmente realizzata con una pressa a pistone. Segue un anno di maturazione in botti di legno usate.

Terroir:

La maggior parte delle uve proviene dalle pendici sud- occidentali che si affacciano sul Mar Tirreno. Sia il terreno che l'aria sono caratterizzati da un'elevata mineralità che quindi plasma il carattere del vino.

Temperatura di servizio: 16°C -18 °C

Potenziale di invecchiamento: 5 anni +

Quantità di produzione: ca. 40.000 bottiglie

Consigliato con:

E' un classico vino da pizza e pasta, adatto sia a spuntini che a piatti corposi; soprattutto, è un perfetto vino da barbecue.

Consiglio:

Provate questo Morellino freddo, a 12-13°C con piatti leggeri come quelli di pesce.

Bottle: Bordolaise lt 0.750
Box - 6 Bottles
Pallet: 100 Boxes
EAN Bottle: 8033629970098

Weight Bottle - 1,2 Kg
Weight Box: 8 Kg
Weight Pallet: 800 Kg
EAN Box: 8033629970104