



MORELLINO DI SCANSANO

Denominação de Origem Controlada e Garantida

TENUTA CASTELLO DI MONTEPÒ
JACOPO BIONDI SANTI

AREA DE PRODUÇÃO:
Scansano (Grosseto)

COMPOSIÇÃO DO SOLO:
calcário de marga

EXPOSIÇÃO DAS VINHAS:
sul, oeste

ALTITUDE:
350 metros

COLHEITA:
setembro

VINIFICAÇÃO:
separadamente em aço
inoxidável a temperatura
controlada, entre 28 ° C -
30 ° C

ENVELHECIMENTO:
em inox durante 4 meses, em
barricas de carvalho francês
da floresta de Tronçais por 8
meses

UVAS:
Sangiovese Grosso BBS11
95%, Cabernet Sauvignon
5%

Características organolépticas

COR:
vermelho rubi intenso
com reflexos roxos

BOUQUET:
vinoso, etéreo e
elegante, com notas
tipicamente frescas
de flores rasteiras

SABOR:
seco, saboroso, com
boa estrutura,
taninos persuasivos
de boa persistência

**HARMONIZAÇÃO
GASTRONÔMICA:**
aperitivos e pratos
principais toscanos,
carnes brancas e
vermelhas grelhadas,
queijos meia-cura



CASTELLO DI MONTEPÒ