



# MORIONE

*IGT Toscana*

**TENUTA CASTELLO DI MONTEPÒ  
JACOPO BIONDI SANTI**

*Talvez um dos vinhos mais importantes e longevos do  
Castello di Montepò. O nome "Morion" deriva do capacete emplumado  
que encima o nobre brasão heráldico da família Biondi Santi.*

**AREA DE PRODUÇÃO:**

Scansano (Grosseto)

**COLHEITA:**

primeira semana de setembro

**ENVELHECIMENTO:**

24 meses em barricas de  
carvalho da floresta de  
Tronçais

**COMPOSIÇÃO DO SOLO:**

argilosos de origem eocena

**ALTITUDE:**

450 metros

**UVAS:**

100% Merlot

**EXPOSIÇÃO DAS VINHAS:**

oeste, sudoeste

## *Características organolépticas*

**COR:**

vermelho rubi  
impenetrável com  
reflexos roxos

**BOUQUET:**

frutado, intenso,  
com notas de frutos  
silvestres e fruta em  
álcool

**SABOR:**

estrutura exuberante,  
muito longo no  
palato, combinação  
extremamente  
aveludada

**HARMONIZAÇÃO**

**GASTRONÔMICA:**  
importantes pratos  
de carne e queijos  
curados

**LONGEVIDADE:**

mais de 100 anos



**CASTELLO DI MONTEPÒ**