



# MORELLINO DI SCANSANO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

TENUTA CASTELLO DI MONTEPÒ

JACOPO BIONDI SANTI

**Zona di produzione:** Scansano (Grosseto)

**Composizione del terreno:** galestro

**Esposizione dei terreni:** sud, ovest

**Altitudine:** 350 metri s.l.m.

**Vendemmia:** settembre

**Vinificazione:** separatamente in acciaio inox a temperatura controllata, compresa tra i 28°C – 30°C

**Affinamento:** in acciaio inox per 4 mesi, in barriques di legni francesi delle foreste di Tronçais per 8 mesi

**Uve:** Sangiovese Grosso BBS11 95%

Cabernet Sauvignon 5%

## *Caratteristiche organolettiche:*

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi porpora

**Profumo:** vinoso, etereo ed elegante con sentori tipicamente freschi di fiori di sottobosco

**Sapore:** asciutto, sapido, di buona struttura, tannini suadenti di buona persistenza

**Abbinamento gastronomico:** antipasti e primi piatti toscani, carni grigliate sia bianche sia rosse, formaggi semistagionati

JACOPO  
BIONDI-SANTI

