



MORELLINO DI SCANSANO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata

TENUTA CASTELLO DI MONTEPÒ

JACOPO BIONDI SANTI

Zona di produzione: Scansano (Grosseto)

Composizione del terreno: Galestro a larga tessitura

Esposizione dei vigneti: Sud, Ovest

Altitudine: 350 metri s.l.m.

Vendemmia: seconda metà di settembre

Vinificazione: separatamente per singole varietà di uva, con prolungata macerazione (18 gg.) e fermentazione malolattica a completamento

Affinamento: 2 mesi in botti di Rovere di Slavonia ed 11 mesi in barriques di legni francesi delle foreste di Tronçais

Uve: Sangiovese grosso BBS11 92%
Cabernet Sauvignon 8%

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rubino carico e profondo con riflessi granata

Profumo: fine ed elegante, con sensazioni di piccoli frutti neri di bosco e note squisitamente speziate (noce moscata, cannella, vaniglia)

Sapore: asciutto, pieno e carnoso, di grande corpo, con tannini soffici e avvolgenti. Armonico e lungamente persistente al palato

Abbinamento gastronomico: piatti di carni importanti e formaggi stagionati