



# MORIONE

IGT Toscana

TENUTA CASTELLO DI MONTEPÒ

JACOPO BIONDI SANTI

Forse uno dei più importanti e longevi vini del Castello di Montepò. Il nome “Morione” deriva dall’elmo piumato che sormonta lo stemma araldico nobiliare della famiglia Biondi Santi.

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

**Composizione del terreno:** argillocisti di origine eocenica

**Esposizione dei vigneti:** ovest, sud-ovest

**Altitudine:** 450 metri s.l.m.

**Vendemmia:** prima settimana di Settembre

**Affinamento:** 24 mesi in barriques di legni delle foreste di Tronçais

**Uve:** Merlot 100%

## *Caratteristiche organolettiche:*

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

**Profumo:** fruttato, intenso, con sentori di frutti di sottobosco e frutta sotto spirito

**Sapore:** di esuberante struttura, lunghissimo al palato, estremamente vellutato

**Longevità:** superiore a 100 anni

**Abbinamento gastronomico:** piatti di carni importanti e formaggi stagionati.

