



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)

ALTITUDINE:

450 metri s.l.m.

AFFINAMENTO:

24 mesi in barriques di legni delle
foreste di Tronçais

COMPOSIZIONE DEL TERRENO:

argilloscisti di origine eocenica

VENDEMMIA:

prima settimana di Settembre

UVE:

Merlot 100%

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:

ovest, sud-ovest

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,
lunguissimo al palato,
estremamente vellutato

ABBINAMENTO

GASTRONOMICO:
piatti di carni
importanti e formaggi
stagionati

LONGEVITÀ:

superiore a 100 anni



CASTELLO DI MONTEPÒ