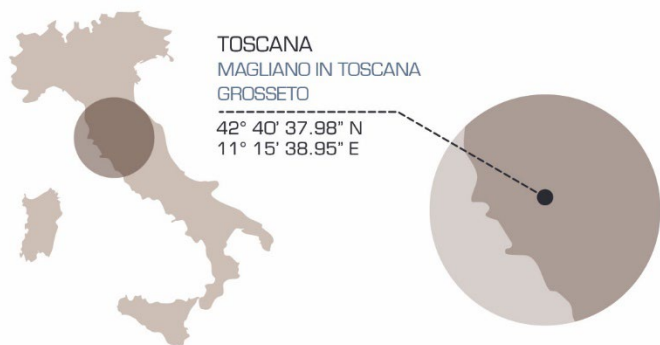


PODERE 414
 MAGLIANO IN TOSCANA / TOSCANA

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA
VIGNA DEL BERSAGLIERE
PODERE
414

 TOSCANA
 MAGLIANO IN TOSCANA
 GROSSETO
 42° 40' 37.98" N
 11° 15' 38.95" E

VITIGNO

100% Sangiovese

GRADO ALCOLICO

14,5%

ZONA DI PRODUZIONE

Singola parcella di 1,1ha

AFFINAMENTO

Affinamento in tonneau di rovere francese da 500L per 36 mesi e successivo riposo in bottiglia per 24 mesi.

VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale in vasche di cemento termocondizionate. Macerazione sulle bucce tra i 21 e i 28 giorni a temperatura controllata di 27/29°. Frequenti rimontaggi alternati a délestages.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso, profondo e brillante. Al naso emergono gli aromi primari di frutta nera e macchia mediterranea, integrati con ricordi speziati e note legnose. Al palato l'attacco è netto, ampio e rotondo, con una fitta trama tannica legata a un'acidità ben bilanciata. Lunga la persistenza finale.

ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento alla cucina tradizionale toscana, in particolare quella della Maremma.


Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it