



Morellino di Scansano DOCG Riserva

Passaggio in legno di circa 18 mesi, per il Morellino Riserva Poggio Morino. Nel corso della maturazione, il legno mitiga e ammorbidisce l'esuberanza del vino e contribuisce ad apportare al frutto naturale - prugna e ciliegia - quelle note mentose e balsamiche, che imprimono il fondamentale carattere alla Riserva. L'uscita in degustazione è preceduta da 12 mesi di affinamento in bottiglia in cataste al buio, a temperature controllate in apposite cantine, al fine di permettere un'ulteriore evoluzione ai caratteri organolettici.

Abbinamenti:

Sicuramente a proprio agio con Brasati e stracotti, il Morellino di Scansano Riserva Poggio Morino, sostiene piatti a base di cacciagione, dal cinghiale al Cervo.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Sangiovese; Cabernet Sauvignon; Syrah
Nazione:	Italia
Regione:	Toscana
Denominazione:	Morellino di Scansano DOCG
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 7 anni
Temperatura di servizio:	16° C nel Calice