

MORELLINO DI SCANSANO DOCG

Na costa mediterrânea da Toscana, desde os antigos Etruscos se produzem vinhos excelente, graças a condições climáticas peculiares. Essa DOCG, de Sangiovese (85%), Cabernet e Merlot, produzida pela San Felo, é uma digna representante da enologia Toscana ao par dos “gigantes” Brunello e Nobile.



COR

RUBI ACESO

PERFUME

INTENSO E ELEGANTE DE FRUTAS VERMELHAS

PALADAR

MACIO, GRAÇAS AO PROCESSO MALOLÁTICO, PORÉM INTENSO E REDONDO

HARMONIZAÇÃO

CARNES BOVINAS E CAÇAS, ASSADOS, RAGUS, QUEIJOS MATURADOS, MOLHO DE FUNGHI E TRUFAS;
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18 ~ 20 °C

GRADAÇÃO: 13°

