



MORELLINO DI SCANSANO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita
BIOLOGICO



Denominazione: Morellino di Scansano DOCG

Annata: 2024

Vitigni: Sangiovese - Cabernet Sauvignon

Formato: Bottiglia 75 cl

Grado Alcolico: 13%



Resa per ettato: 7,7 q/ha

Densità impianto: 4167 ceppi/ha

Data imbottigliamento: Marzo 2026

Longevità anno 2024: Superiore ai 5 anni

Vinificazione: In rosso a temperatura controllata a 27-29°C

Durata fermentazione: 18 giorni

Affinamento: inox e barrique di rovere

Colore: Rosso rubino intenso.

Temperatura di Servizio: 18-20 °C

Abbinamenti: Antipasti di terra, a pasta con sughi di carne e secondi di carne rossa.

Area Produzione MAGLIANO IN TOSCANA

Nazione: ITALIA

Regione: TOSCANA

Note: *Vino fortemente legato al territorio si presenta con un colore rosso rubino intenso, con un bouquet complesso dal quale emergono sentori di frutta rossa matura e frutti di sottobosco, i tannini morbidi avvolgono delicatamente il palato e lo accompagnano elegantemente in un lungo finale.*

Poderi Bandera

Località Maiano Lavacchio, 55 - 58051 Magliano in Toscana (GR)

Tel. +39 339 3920550 - email: info@poderibandera.com

www.poderibandera.com

42°42'50" N - 11°13'39" E