

<http://www.aiavecchiabolgheri.it/morellino.html>



## Morellino di Scansano D.O.C.G.

- Uve: Sangiovese.
- Provenienza: Azienda Agricola "Aia Vecchia-Vigneti" in Magliano in Toscana e Montiano.
- Maturazione: in acciaio inox a costante controllo e breve affinamento in bottiglia.
- Temperatura di servizio: 16 – 18°C

○

Caratteristiche organolettiche: colore rosso tipico. Grande piacere di bevibilità con bella struttura, ma non aggressivo, capace di regalare un bel finale gustativo con la giusta sensazione di dolcezza.

Il sapore fruttato si amplia e si espande, grazie anche ai tannici dolci e ben maturi, per esprimere sensazioni di freschi ma persistenti aromi.

Abbinamenti: affettati toscani con pecorino di pinza fresca, zuppe di farro, pappa al pomodoro, pollo alla diavola, coniglio al forno.

*Prova da safra 2013 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),  
22 a 24/04/2014. (2º dia)*