

<http://www.tenutapietramora.it/>



#### SCHEDA TECNICA GERMILE

Denominazione : Morellino di Scansano  
 Classificazione: D.O.C.G.  
 Uvaggio: Sangiovese 100%  
 Grado Alcolico: 13,72%  
 Acidità Totale: 5,3 g/l  
 Ph: 3,47

La fermentazione e la maturazione avviene in tini d'acciaio, nei quali il vino fa la fermentazione alcolica e malolattica, ad una temperatura controllata (max 25°).

L'imbottigliamento avviene dopo circa 9/12 mesi.

Colore: Rosso rubino  
 Aspetto: Limpido  
 Bouquet: Viole, ciliegio, mirtilli, bacche rosse.  
 Gusto: Delicato ed invitante, con buon equilibrio tra tannini ed alcool, fresco al palato.

*Sagra 2013. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 23/04/2015.*