



MORELLINO DI SCANSANO DOCG

DOGADELLECLAVULE

Corte:	85% Sangiovese, 15% Merlot e Alicante.
Origem:	Toscana - Maremma – Itália
Envelhecimento:	6 meses em barricas de carvalho francês e 4 meses em garrafa.
Álcool:	13%
Guarda:	De 6 a 8 anos.
Corpo:	Médio Corpo.
Serviço:	16-18°C
Notas:	De cor vermelho rubi com reflexos violáceos, apresenta aromas intensos de amarena e baunilha. Na boca aparece persistente e bem equilibrado.
Harmonização:	Ideal acompanhando massas e queijos.
Premiações:	92 pontos Wine Spectator 2010.
Produtor:	A última propriedade nascida dentro do grupo BorgoScopeto e Caparzo. A grande paixão pelo vinho e o desejo de descobrir novos territórios levaram a proprietária das vinícolas até Moremma Toscana, um lugar onde o encontro da brisa do mar e as colinas da região dão vida a um vinho suave com raízes antigas e profundas.

