

<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 2012. Almoço em 08/05/2016.