



BRUMAIO

Denominazione: Morellino di Scansano

Classificazione: D.O.C.G

Regione di produzione: Toscana



Vitigni: Sangiovese (100%)

Gradazione Alcolica: 14%

Vinificazione, maturazione e affinamento: La vinificazione avviene in tini di acciaio inox, a temperatura controllata, dove si compie la fermentazione alcolica e malolattica. Dopo circa 9 - 12 mesi dalla vendemmia, il vino viene, infine, imbottigliato, prevedendo un periodo di ulteriore affinamento di tre mesi in bottiglia.

Descrizione

Colore: si presenta di colore rosso rubino molto vivo.

Profumo: vinoso, sprigiona un bouquet ricco di note di piccoli frutti a bacca nera, quali more e mirtilli, con sentori balsamici che richiamano intensi aromi di cacao e cioccolato.

Gusto: al palato è fresco, con toni di frutti neri e maturi, dal gusto gradevole e persistente, grazie anche alla buona acidità ed ai tannini non preponderanti.

Abbinamenti: si abbina preferibilmente a primi piatti saporiti, formaggi non molto stagionati e carni in umido. **Giudizio complessivo:** vino nell'insieme molto gradevole e caldo, con fragranze tipiche di frutti maturi e alquanto persistente, abbastanza robusto e di media struttura.

Tenuta Pietramora di Colle Fagiانو - Località Polveraia - Scansano (GR)
 Contatti: Tel/Fax 0564 54 31 11
 info@tenutapietramora.it - www.tenutapietramora.it
 Partita IVA: 07469730639

Safra 2010. Jantar em 16/12/2016.