



Roccamura

Morellino di Scansano DOCG

ZONA DI PRODUZIONE:

Toscana

UVAGGIO:

SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON e MERLOT.

GRADAZIONE ALCOLICA:

13% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dall'area di produzione situata in Maremma, la parte meridionale della Toscana compresa tra i fiumi Ombrone e Albegna.

Le uve vendemmiate vengono immediatamente messe a fermentare in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, successivamente, quando la fermentazione alcolica è completata, avviene la fermentazione malolattica.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: Intenso profumo vinoso, fruttato con note di ciliegie, more e violetta.

Gusto: Grande complessità, secco, caldo con tannini morbidi e finale persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna splendidamente carni rosse alla griglia, Lasagne e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16/18°C.

CODICE EAN

8051490271045

DIMENSIONE BOTTIGLIA: H 300 mm – Ø 80 mm

PESO BOTTIGLIA: netto 0,75 – lordo 1,2 kg

DIMENSIONE CARTONE: H 305 mm – B 165 mm – D 245 mm

PESO BOTTIGLIA: netto 4,5 – lordo 7,2 kg

CONFORMAZIONE PALLET: 25 cartoni x 5 file = 125 cartoni

www.agricoleselvi.it