

I VINI CLASSICI
DELLA TOSCANA

ROSSI



SALVADORI
CESARE SNC

Via Provinciale di Mercatale 136,
50059 Vinci (FI), ITALY
Tel e Fax: + 39 0571 500518
P.IVA: 00686890104
Email: info@salvadoriwine.com
Sito web: www.salvadoriwine.com

Morellino di Scansano DOCG - HORUS

Dalle uve coltivate sulla fascia collinare della provincia di Grosseto tra i fiumi Ombrone ed Albegna, nasce il Morellino di Scansano docg Horus. Si presenta di colore rosso intenso con sfumature violacee. Il suo profumo è delicato ed intenso, ricco di frutti a bacca rossa. Si consiglia l'abbinamento con spezzatini di carne, spiedini, fegatelli di maiale, arrostiti di carne di maiale, cinghiale in umido.

UVAGGIO: 100% Sangiovese

GRADO: 14% vol.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO: La vendemmia avviene a fine Settembre, primi di Ottobre. La temperatura di fermentazione è di 24°C in acciaio inox ed il tempo di macerazione è intorno ai 15 giorni. Per la maturazione sono sufficienti 4 mesi in acciaio per mantenere le spiccate note fruttate che caratterizzano questo vino.

SAPORE: La freschezza, la facilità di beva e la morbidezza affiancata alla presenza di delicati tannini caratterizzano il Morellino di Scansano docg HORUS che si presenta come un vino di elegante struttura.

COLORE: Rubino brillante

ABBINAMENTI: Si consiglia l'abbinamento con spezzatini di carne, spiedini, fegatelli di maiale, arrostiti di carne di maiale, cinghiale in umido.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C

FORMATI: Bottle 750 ml.