Morellino di Scansano DOCG

LIONELLO MARCHESI

Italy's Wine

MORELLINO DI SCANSANO DOCG

Tipologia: Rosso secco
Classificazione: docg
Zona di produzione: Magliano in Toscana (Grosseto) Toscana
Uve: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon.
Gradazione: 14,5% vol
Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati
Profumo: intenso e persistenti, con sentori di viola mammola, lampone e melagrana tipici della macchia mediterranea.
Sapore: Al palato è caldo, minerale quasi terroso, ha buona acidità e grado alcolico, persistente con tannini marcati ed equilibrati.
Abbinamento: Queste sue caratteristiche, ne fanno un vino capace di abbinarsi a antipasti di cinghiale, pesce azzurro e sarde grigliate, zuppe di legumi, stufati di selvaggina, carni rosse grigliate, grigliate di agnello, formaggi molto stagionati, frutta secca.
Temperatura di servizio: 18-20 °C.

Wine type: Still red wine.
Wine Appellation: DOCG
Area of Production: Magliano in Toscana (Grosseto) Tuscany.
Grapes: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon.
Alcohol: 14,5% vol.
Color: intense ruby red with garnet reflections
Bouquet: intense and persistent, with hints of sweet violet, raspberry and pomegranate typical of the Mediterranean scrub.
Taste: On the palate it is warm, mineral almost earthy, has good acidity and alcohol content, persistent with marked and balanced tannins.
Food Pairings: These characteristics make it a wine capable of pairing with wild boar appetizers, blue fish and grilled sardines, legume soups, game stews, grilled red meats, grilled lamb, very mature cheeses, dried fruit.
Serving temperature: 18 - 20 °C.