



Morellino di Scansano DOCG

Sangiovese in purezza per il nostro Morellino 8380.

Dopo un'attenta fermentazione in acciaio subisce un affinamento in barriques di circa 6-8 mesi per poi tornare in acciaio dove viene assemblato per creare un mix perfetto di colore rosso rubino, con riflessi di porpora, intenso, complesso, corposo e persistente.

Ulteriore affinamento in bottiglia per 4 mesi.

L'etichetta essenziale ed elegante ci suggerisce il carattere di questo prezioso vino toscano.

Denominazione: DOCG Morellino di Scansano

Vitigni: Sangiovese

Altitudine: 250 m/slm

Epoca della raccolta: dal 10 Settembre al 15 Ottobre

Produzione: 70 Q/Ha

Grado alcolico: 14%

Temperatura di Servizio: 16°-18° C

Bottiglia: Bordolese

Abbinamenti: Carne rossa, formaggi, cacciagione



Morellino di Scansano Riserva DOCG

Per la nostra Riserva solo Sangiovese.

Dopo un'attenta fermentazione in acciaio subisce un affinamento in tonneau per 12 mesi per poi tornare in acciaio dove viene assemblato per creare un mix perfetto di colore rosso porpora, intenso, complesso, corposo e persistente.

Ulteriore affinamento in bottiglia per 4/5 mesi.

Denominazione: DOCG Morellino di Scansano

Vitigni: Sangiovese

Altitudine: 250 m/slm

Epoca della raccolta: dal 10 Settembre al 15 Ottobre

Produzione: 70 Q/Ha

Grado alcolico: 14%

Temperatura di Servizio: 16°-18° C

Bottiglia: Bordolese

Abbinamenti: Carne rossa, formaggi, cacciagione



Maremma Toscana Rosso DOC

Vino di grande personalità, tannico, caldo e morbido. Buona freschezza in bocca e persistenza. Prodotto dall'unione di Merlot e Sangiovese. Dopo un'accurata raccolta manuale, la fermentazione avviene in botti di acciaio con temperatura controllata, per poi passare in **barrique in rovere francese** per 12 mesi ulteriore affinamento in bottiglia per 4 mesi prima di essere messo in commercio.

Denominazione: DOC Maremma Toscana Rosso

Vitigni: Merlot, Sangiovese

Altitudine: 250 m/slm

Produzione: 60 Q/Ha

Grado Alcolico: 13%

Temperatura di Servizio: 18° C

Bottiglia: Bordolese

Abbinamenti: Carne rossa, formaggi, cacciagione.



Vermentino Toscana IGT

E' il Vermentino il vitigno che abbiamo scelto per rappresentare il nostro bianco.

Un vitigno ricco di personalità, vivacità e versatilità. Vitigno tradizionalmente presente in Maremma, da dove fa proprio i profumi di una terra, tanto invidiata per quanto bella. Dal colore giallo paglierino delicato, seducente, intrigante.

L'etichetta pulita e vivace ci introduce alla freschezza di questo profumato vino bianco.

Denominazione: Vermentino Toscana IGT

Vitigni: Vermentino 100%

Altitudine: 250 m/slm

Epoca della raccolta: Dal 10 settembre al 15 ottobre

Produzione: 70 Q/Ha

Gradazione: 13%

Temperatura di servizio: 8-10° C

Bottiglia: Bordolese

Abbinamenti: Pesce, carni bianche. Perfetto per un aperitivo di mezza estate!