

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G. "POGGIO PAGANO"



Uve: Sangiovese, Malvasia Nera, Ciliegiolo.

Provenienza: Mandorlaie Alt. 300 m. s.l.m.

Maturazione: In botti per 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Terre di tufo asciutte e baciato dal sole, aria di mare, profumo di ginestre e di pascoli, danno origine a questo vino con retrogusto di fermentazioni appena avvenute.

Profumi decisi ma delicati, colore rosso rubino tendente al granato.

In bocca è pieno, armonico, vivace e caldo.

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Temperatura di servizio: 18° C.

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina nobile, formaggi secchi.



Grapes: Sangiovese, Malvasia Nera, Ciliegiolo .

Origin: Mandorlaie Alt. 300 m. s.l.m.

Ageing: 6 onths in wood.

Organoleptic characteristics: Clayey dry soil kissed by the sun, sea breeze, flavour of broom and meadow, give rise to this wine with its after-taste of fresh fermentation. Decisive yet delicate bouquet, ruby red colour that tends toward garnet. The taste is full, harmonious, lively and warm.

Alcohol: 13,5% Vol.

Serving temperature: 18° C.

Accompaniments: Red meats, game, hard cheeses.



Trauben: Sangiovese, Malvasia Nera, Ciliegiolo.

Herkunft: Mandorlaie Alt. 300 m. s.l.m.

Reifung: 6 Monate in Eichenfassern.

Organoleptische Eigenschaften: Aus Tuffstein und trockener Boden von der Sonne geküsst, Duft von Ginster und Weide kommt diesen Wein mit Nachgeschmack von kürzlich beendete Gärung. Das Bouquet ist delikate aber ausgesprochen, die Farbe ist rubinrot mit Granattendenz. Der Geschmack ist voll, harmonisch, lebhaft und warm.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Serviertemperatur: 18° C.

Serviervorschlag: zu dunklem Fleisch, edlem Wild und trockenem Käse.

