



MORELLINO DI SCANSANO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

TENUTA CASTELLO DI MONTEPÒ
JACOPO BIONDI SANTI

*Il particolare microclima ed il terreno galestroso sul quale
è allevato questo clone di Cabernet Sauvignon,
caratterizzano la grande, particolare eleganza di questo vino.*

ZONA DI PRODUZIONE:
Scansano (Grosseto)

VENDEMMIA:
settembre

AFFINAMENTO:
in acciaio inox per 4 mesi, in
barriques di legni francesi delle
foreste di Tronçais per 8 mesi

COMPOSIZIONE DEL TERRENO:
galestro

VINIFICAZIONE:
separatamente in acciaio inox
a temperatura controllata,
compresa tra i 28°C - 30°C

UVE:
Sangiovese Grosso BBS11 95%,
Cabernet Sauvignon 5%

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:
sud, ovest

ALTITUDINE:
350 metri s.l.m.

Caratteristiche organolettiche:

COLORE:
rubino intenso

PROFUMO:
vinoso, etereo ed
elegante con sentori
tipicamente freschi di
fiori di sottobosco

SAPORE:
asciutto, sapido, di
buona struttura, tannini
suadenti di buona
persistenza

**ABBINAMENTO
GASTRONOMICO:**
antipasti e primi piatti
toscani, carni grigliate
sia bianche sia rosse,
formaggi semistagionati



CASTELLO DI MONTEPÒ