



## Morellino di Scansano Ventaio DOCG 2022

Tenute Costa

<b>Tipo</b>	Vino rosso
<b>Origine</b>	Italia, Toscana
<b>Produttore</b>	Tenute Costa
<b>Classificazione</b>	DOCG
<b>Maturazione</b>	Nel serbatoio d'acciaio
<b>Contenuto</b>	75 cl
<b>Annata</b>	2022
<b>Conservazione</b>	fino a 12 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	18 - 20°C
<b>Contenuto alcolico</b>	13.5 %
<b>Vitigni</b>	Sangiovese
<b>Articolo n.</b>	16642720

### Annotazioni

Le uve per il Morellino crescono a circa 300 metri sul livello del mare. Il vino viene fermentato e maturato in vasche d'acciaio.

### Abbinamenti

Primi piatti nobili, carni bianche e pollame.

### Note di degustazione

Riflessi cremisi, violacei. Naso tipico del Sangiovese di amarene e ribes rosso, anche un po' di pepe bianco e cannella. Palato ben composto con un'accentuata freschezza toscana, ancora una volta frutti rossi caratterizzano il quadro, note pepate; Nel complesso abbastanza equilibrato, sottili note speziate sul finale.