



Morellino di Scansano Ventaio DOCG 2022

Tenuta Costa

Tipo	Vino rosso
Origine	Grappa, Piemonte
Produttore	Tenuta Costa
Classificazione	DOCG
Maturazione	Nel serbatoio d'acciaio
Contenuto	75 cl
Annata	2022
Conservazione	fino a 12 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	13.5 %
Vitigni	Sangiovese 100 %
Articolo n.	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.