

MARCHIO STORICO
BARONCINI
VITICULTORI DAL 1489



LE MANDORLAE

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA D.O.C.

Questo vino nasce da vigneti posti su colli immersi nel ruvido fascino dei paesaggi del parco naturale della Maremma.

Vino: Morellino di Scansano riserva D.O.C.

Zona produzione: territorio di Scansano

Vitigni: Morellino, Alicante

Suolo: terranello

Sistema di coltivazione: cordone speronato

Produzione di vino per ha: 70 hl.

Altitudine: 350 mt.

Microclima: freddo secco in inverno, caldo in estate ma temperato dal vento

Vinificazione: raccolta accurata, severa selezione delle uve a piena maturazione, fermentazione con lieviti selezionati, lunga macerazione dopo la fermentazione, affinamento in barriques per 8 mesi e per 3 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino intenso

Odore: frutti di bosco

Sapori: sentori di mora selvatica e vaniglia

Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio: 20° C.

Accostamenti gastronomici: ottimo con cinghiale, carne rossa e selvaggina, formaggi stagionati.