

MARCHIO STORICO  
**BARONCINI**  
VITICULTORI DAL 1489



## LE MANDORLÆ

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.*