

MARCHIO STORICO
BARONCINI
VITICULTORI DAL 1489



LE MANDORLAE

MORELLINO DI SCANSANO 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 D.O.C.

Zona produzione: territorio di Scansano

Vitigni: Morellino, Ciliegiole, Alicante

Suolo: ecocenico

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 delle uve a piena maturazione, fermentazione con lieviti selezionati, lunga macerazione dopo la fermentazione.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino intenso

Odore: frutti di bosco

Sapori: sentori di mora selvatica

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 20° C.

Accostamenti: carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati, piatto forte: cinghiale Maremmano.