



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

PASSAPORTO DEL VINO

Roggiano BIO Morellino di Scansano DOCG

Azienda vinicola: Cantina Cooperativa Vignaioli del Morellino di Scansano



DETAILS

| | |
|--------------------------------|--|
| Tipo di vino: | vino rosso |
| Annata: | 2020 |
| Paese - Regione: | Italian - Toscana |
| tipo di vitigno : | Sangiovese / Ciliegiolo |
| Sapore: | Secco |
| Bottiglie capacity: | 0.75 l |
| Qualità (DO): | DOCG DOCG Morellino di Scansano |
| Qualità (EU): | Denominazione di Origine Protetta (DOC, DOCG) |
| Alcol in vol. %: | 14,50 vol. % |
| Zucchero residuo : | 2,54 g/l |
| Acidità: | 5,26 g/l |
| Maturazione: | Acciaio inox |
| Allergeni: | contiene solfiti |
| Temperatura a cui va bevuto il | 16-18 °C |
| Lagerfähig bis: | 2-3 days after the harvest |

Premiazioni

Gold ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2021 - autumn

Weinbeschreibung

Intense ruby red. Fruity and floral bouquet with hints of red fruits and fruits of the forest. On the palate, the fruity tones are consistent. Well rounded, dry, with elegant tannins and lengthy finish.

Abbinamenti

Perfect with rich pasta dishes and red meat or game main dishes.

Vinificazione

Macerazione a caldo (35°C) per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata (max 27°C). Svinatura dopo 7 giorni di fermentazione con le bucce. Affinamento sulle fecce fini fino allo svolgimento della fermentazione malolattica (no ...