

Bartali
Casa fondata nel 1927



Morellino di Scansano

SCHEDA TECNICA

- LINEA: Classica.
- DENOMINAZIONE: Morellino di Scansano DOCG.
- VITIGNI: Sangiovese 100%
- TECNICHE PRODUTTIVE: Raccolta ultime due settimane di settembre e prima settimana di ottobre, vinificazione con 2 rimontaggi al giorno a temperatura controllata per un periodo di macerazione di 15 giorni. Dopo la svinatura il vino viene fatto maturare per 4 mesi in botti di rovere e successivamente affinato in bottiglia per almeno 2 mesi.
- COLORE: Rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.
- PROFUMO: Vinoso, intenso, fine con sentori di frutti rossi maturi.
- GUSTO: Asciutto, austero, caldo, leggermente tannico.
- GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.
- ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Arrosti, spezzatini di carne, formaggi.
- SERVIZIO: Va servito ad una temperatura di 18-20° da stappare mezz'ora prima di servire.

Casa Vinicola Bartali s.r.l.