

PS  
wine

premium wine selection

Vini di Qualità

# Morellino di Scansano

## *Il Fortino*



**CLASSIFICAZIONE**

**D.O.C.**

**TIPOLOGIA**

**Rosso**

**REGIONE**

**Toscana**

**VITIGNO**

**85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot**

**TIPOLOGIA AGRICOLA**

**Convenzionale**

**VENDEMMIA**

**Manuale, nella 2° metà di Settembre**

### **VINIFICAZIONE**

Viene prodotto con un'attenta selezione di uve coltivate in una ristretta area della Maremma, compresa tra i fiumi Ombrone e Albegna. Le uve appena raccolte vengono immediatamente pigiate e poste a fermentare a temperatura controllata in vasche d'acciaio.

### **AFFINAMENTO**

Terminata la vinificazione, il vino si affina per 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Ha colore rosso rubino intenso e regala al naso profumi ricchi ed avvolgenti di frutta rossa matura, morbide spezie e caldo tabacco. Sul palato dimostra buona struttura e carattere immediato, morbido, con le dolci note fruttate sostenute da una tannicità ben levigata.

### **FORMATI E CONFEZIONI**

Bottiglie da 75 cl.