

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 seconda 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.