

# POGGIO brigante

AZIENDA AGRICOLA  
magliano in toscana



## ARSURA

### Morellino di Scansano DOCG

**Vitigni:** 100% Sangiovese.

**Vinificazione:** Fermentazione 21 giorni.  
Affinamento in barriques 15 mesi.  
Affinamento in bottiglia 9 mesi.

**Caratteristiche:** Colore rosso rubino intenso.  
Profumo intenso e fruttato con note di frutta a bacca rossa. Sapore asciutto, di ottima struttura, pieno, equilibrato e persistente.

**Temperatura di Servizio:** 18° C

**Abbinamenti:** Formaggi stagionati, cinghiale, arrostiti di carne rosse.

**Grado Alcolico:** 14,5% Vol

**Grapes:** 100% Sangiovese.

**Vinification:** Fermentation 21 days.  
Ageing in barriques 15 months.  
Bottle refinement 9 months.

**Characteristics:** Intense ruby red colour.  
Intense and fruity bouquet with red fruits notes.  
In the mouth round, great structure, full bodied, well balanced and persistent.

**To be served at:** 18° C

**Goes well with:** Aged cheese, wild boar, roast red meat.

**Alcohol content:** 14.5% Vol.



Vino Biologico  
Organic Grape

Località Colle di Lupo 13 • Magliano in Toscana • Grosseto (ITALIA)  
tel. +39 0564 592507 • [www.poggiobrigante.it](http://www.poggiobrigante.it)