

POGGIO brigante

AZIENDA AGRICOLA
magliano in toscana



Etichetta Blu MORELLINO DI SCANSANO DOCG

Vitigni: 100% Sangiovese.

Vinificazione: Fermentazione 12 giorni.

Affinamento in acciaio 6 mesi.

Affinamento in bottiglia 2/4 mesi.

Caratteristiche: Colore rosso rubino intenso. Profumo etereo con note di frutta a bacca rossa. Sapore asciutto, di buona struttura, leggermente tannico.

Temperatura di Servizio: 18° C

Abbinamenti: Antipasti, primi piatti e formaggi freschi.

Grado Alcolico: 13% Vol

Grapes: 100% Sangiovese.

Vinification: Fermentation 12 days.

Ageing in steel 6 months.

Bottle refinement 2/4 months.

Characteristics: Intense ruby red colour. The bouquet is dainty with strong berry notes. The taste is dry, full and slightly tannic.

To be served at: 18° C.

Goes well with: Antipasti, pasta and fresh cheese.

Alcohol content: 13% Vol.

Vino Biologico
Organic Grape



Località Colle di Lupo 13 • Magliano in Toscana • Grosseto (ITALIA)
tel. +39 0564 592507 • fax +39 0564 593074 • www.poggiobrigante.it