

# POGGIO brigante

AZIENDA AGRICOLA  
magliano in toscana



## POGGIO BRIGANTE

Morellino di Scansano DOCG

**Vitigni:** 100% Sangiovese.

**Vinificazione:** Fermentazione 15 giorni.  
Affinamento in acciaio 10 mesi.  
Affinamento in bottiglia 4/6 mesi.

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

**Temperatura di Servizio:** 18° C

**Abbinamenti:** Sughi di carne, selvaggina, carne alla griglia, formaggi freschi.

**Grado Alcolico:** 13,5% Vol

**Grapes:** 100% Sangiovese.

**Vinification:** Fermentation 12 days.  
Ageing in steel 10 months.  
Bottle refinement 2/4 months.

**Characteristics:** Ruby red colour with shades of violet. Intense bouquet with red fruits notes. In the mouth round, well structured, slightly tannic.

**To be served at:** 18° C.

**Goes well with:** Meat sauces, wild, grilled meat, fresh cheese.

**Alcohol content:** 13,5% 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](http://www.poggiobrigante.it)