



DOGADELLECLAVULE

MORELLINO DI SCANSANO DOCG

Nella Maremma Toscana l'armonico incontro tra la brezza marina e le dolci colline dà vita ad un vino morbido e fruttato, sempre più apprezzato nel mondo.

UVE: Sangiovese (85%), Merlot e Alicante (15%)

FERMENTAZIONE: tradizionale.

MATURAZIONE: 6 mesi in tonneaux di rovere francese da 500 l.

AFFINAMENTO: minimo 4 mesi in bottiglia.

ALCOOL IN VOLUME: 12,50 - 13,50%

ACIDITÀ: 5 - 5,5‰

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 6 - 8 anni, secondo le annate.

PRIMO ANNO PRODUZIONE: 2001

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino piuttosto intenso.

PROFUMO: intenso e persistente, con sentori di amarena, mora, frutta di sottobosco, liquirizia e vaniglia.

SAPORE: sapido, pieno, persistente, armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: piatti di pesce elaborati, zuppe, pasta con sughi di carne, carni bianche e rosse, formaggi parzialmente stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18° C.



DOGA DELLE CLAVULE
Magliano in Toscana (GR)
Tel. +39 0577 848390 +39 0577 847166 - Fax +39 0577 849377
info@dogadelleclavule.com - www.dogadelleclavule.com