



TERENZI
MAREMMA TOSCANA



Morellino di Scansano

Denominazione di Origine Controllata Garantita

Primo vino prodotto in azienda, è un Morellino distintivo nella sua bevibilità, freschezza ed eleganza. Di un rosso rubino intenso, affina solamente in acciaio e ha un quadro aromatico pulito, con profumi vivaci di frutti rossi e spezie. Con un buon passo al palato, si apprezza in particolare con taglieri di formaggi e salumi del territorio e secondi di carne, ma può sorprendere anche con piatti di pesce come un cacciucco.

Vitigno: Sangiovese

Terreno: Profondo, con sabbie grossolane e argille profonde, ricco di scheletro, ben drenato.

Affinamento: In acciaio

Colore: Rosso rubino intenso.

Olfatto: Profumi di frutta rossa e viola con note speziate in chiusura.

Sapore: Vino con tannini ben bilanciati, morbidi e persistenti. La freschezza di questo vino lo rende di piacevole bevibilità.

Gastronomia: Particolarmente adatto a piatti di salumi e formaggi e piatti di carne.

Temperatura iniziale di servizio: 15°-16°C