



TERENZI
MAREMMA TOSCANA



PVROSANGVE

Morellino di Scansano Riserva DOCG

Un sangiovese in purezza, di un colore rubino intenso, che ha lo stesso slancio, vigore ed eleganza dei "morelli", i cavalli maremmani da cui deriva il nome Morellino. Dopo un affinamento di 12 mesi in botte grande e ulteriori 6 in bottiglia, si svela nel calice con aromi avvolgenti di frutta rossa matura e spezie, tannini fitti e levigati, un finale persistente e nitido. Dà il meglio di sé con piatti di carne rossa e cacciagione.

Vitigno: Sangiovese

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

Affinamento: 12 mesi in botte grande e 6 mesi in bottiglia

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato.

Olfatto: Profumi complessi e avvolgenti tipici di frutta rossa matura e spezie.

Sapore: Il corpo è pieno e bilanciato, con tannini maturi e ben evoluti.

Gastronomia: Particolarmente adatto a piatti di carni rosse, arrostiti e piatti di cacciagione.

Temperatura iniziale di servizio: 16°-17°C