ACQUISTATO IL .....

Priorato Morellino di Scansano DOCG 2015



Una bella scoperta!

Ottenuto con uve Sangiovese e una piccola parte di Cabernet Sauvignon e Ciliegiolo Rosso, il Priorato è un rosso ricco, dotato di una struttura degna di una Riserva, un Morellino di Scansano che ci ha davvero fatto innamorare! Una chicca da 90pt. Luca Maroni prodotta in appena 3.000 bottiglie... insomma, assolutamente da non perdere!

Tra antichi siti etruschi e suggestivi monasteri medievali, immerso nel verde selvaggio e incontaminato della Maremma Toscana, troviamo questa magnifica tenuta, dalla struttura chiaramente medievale, solitaria e fuori dal tempo, in perfetta sintonia col panorama circostante. Una piccola ma modernissima azienda, il cui nome Argentaia è una dedica al promontorio dell?Argentario, ben visibile dalla Tenuta, i cui terreni si estendono fino al mare. Una gran bella scoperta!

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud, 200 m s.l.m.
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	4166 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 10%, Ciliegiolo 5%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Formaggi stagionati, insaccati, carni rosse.
Vinificazione	Vinificazione in rosso tradizionale con macerazione di 10 giorni sulle bucce. Affinamento in barrique di rovere francese per 6 mesi e in bottiglia per 4 mesi.
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso, al naso piacevoli note di frutti rossi, ottimo equilibrio e struttura

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821