ACQUISTATO IL .....

Morellino di Scansano DOCG 2024 2024



Un grande rosso della tradizione

l'omaggio di Sic Mundus alla tradizione enologica della Maremma toscana. Ottenuto principalmente da uve Sangiovese, questo rosso interpreta con eleganza il carattere autentico del territorio. Alla vista si presenta con un bel colore rubino luminoso. Al naso regala intensi profumi di ciliegia matura, arricchiti da delicate sfumature balsamiche e lievi note speziate. Il sorso è pieno, armonico, ben sostenuto da una freschezza viva che ne esalta la bevibilità. I tannini sono morbidi e ben integrati, contribuendo a un finale lungo e coerente. Versatile e generoso, è il compagno ideale per secondi piatti di carni rosse, arrosti e grigliate, ma sa accompagnare con gusto anche primi piatti strutturati della cucina toscana. Un rosso che unisce tradizione e bevibilità, pensato per chi cerca autenticità nel calice.

Un progetto originale, dedicato a chi sa apprezzare i vini che vanno scoperti sorso dopo sorso, quelli che non si regalano in modo facile ma pretendono attenzione intellettuale e gusto per l'esplorazione, l'interpretazione, persino per il mistero.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese e altre uve a bacca rossa
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	
Sensazioni	Note di cieliegia e sfumatore balsamiche aprono a un sorso pieno e bilanciato, con un'aprezzabile acidità che lo rende invitante.

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