



**Rocca delle Macie**

FAMIGLIA ZINGARELLI



## MORELLINO DI SCANSANO

DOCG

### **Varietà delle Uve**

Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10%

### **Tecnica di produzione**

Prodotto con uve raccolte al momento ottimale di maturazione, provenienti dalla tenuta di Campomaccione, in Provincia di Grosseto, di proprietà della Famiglia Zingarelli dal 1998. Dopo una vinificazione a temperatura controllata ed una maturazione in vasche di acciaio e cemento, il vino viene imbottigliato per essere pronto nella primavera successiva alla vendemmia.

### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: rosso rubino brillante.

Profumo: intenso, con sentori di frutti rossi maturi.

Sapore: piacevolmente fresco e morbido, di buona struttura e persistenza aromatica.

### **Consigli del produttore**

Accompagna primi piatti e preparazioni a base di carni bianche e rosse. Da non sottovalutare l'abbinamento con zuppe o piatti di pesce più strutturati.

Servire a una temperatura di 16-18 °C.

Grad. Alcolica: 13% vol.

