

FAMIGLIA
ZINGARELLI



TENUTA CAMPOMACCIONE 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.

