



MASSI DI
MANDORLAIA
Morellino di Scansano

Morellino Carbonile

Morellino di Scansano DOCG
750 ml.

Un Morellino dal carattere giovane e vivace basato su Sangiovese e poche uve complementari.

Vitigni Sangiovese 100%.

Vinificazione in tini ad una temperatura controllata a 28-29° e macerazione di 14 giorni.

Maturazione e Affinamento in tini per 6-8 mesi, quindi in bottiglia.

Grado alcolico 12,5 - 13,5% Vol.

Note di Degustazione profumo vinoso, aroma delicato, gusto asciutto.

A young, very traditional Morellino, based on Sangiovese with little complementary grapes.

Grape varieties Sangiovese 100%.

Wine making Process fermentation in stainless steel vats at controlled temperature of 28-29°C, 14 days maceration.

Maturing and Aging in vats for 6-8 months then in bottle.

Alcohol 12.5 - 13.5 % Vol.

Tasting Notes vinous fruity aromas, delicate dry taste.



CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1599