



MASSI DI
MANDORLAIA
Morellino di Scansano

Scorfano Rosso

Maremma Toscana DOC

750 ml.

Lungo le coste del mar Tirreno, in Maremma, grazie alla presenza di pescose lagune costiere e di sorgenti di acqua salata e calda, gli antichi Romani allevavano il pesce pescato per assicurarsene quantità e disponibilità. E' dalla Maremma che nasce questo vino rosso adatto al pesce, a basso contenuto alcolico e tannino appena percettibile. Il nome (Scorfano Rosso) è dedicato ad una tipologia di pesce particolarmente saporita e succulenta che richiede l'abbinamento con un vino più corposo e sanguigno dei classici bianchi che vengono suggeriti per i piatti di mare. Il sangiovese viene vendemmiato precocemente e vinificato con una brevissima macerazione sulle bucce in modo da non estrarne tannini aggressivi e limitarne la percentuale alcolica. Successivamente viene ripassato sulle bucce di Alicante (uva dalle notevoli capacità naturalmente coloranti) dove acquista profumi e rotondità. Un vino che per la bassa gradazione è adatto anche ad un consumo veloce, per il pranzo di mezzogiorno o abbinato a piatti non impegnativi (pizza, taglieri). Da consumare a temperatura ambiente o leggermente fresco. In etichetta lo scorfano mosaicato è ripreso da un'antica vasca di allevamento di pesce dell'Antica Roma.

Vitigni: Sangiovese e Alicante

Vinificazione e Affinamento: macerazione molto breve del Sangiovese poi ripassato sulle bucce di Alicante.

Note di degustazione: colore rubino, al naso si sentono note di frutti di bosco e profumi floreali. In bocca è fresco al primo impatto e poi morbido, tannino solo appena percettibile. Il corpo è piacevolmente leggero. Un vino di facile beva, gustoso e non impegnativo.

Abbinamenti: tutti i piatti di pesce specialmente al sugo tipo cacciucco, piatti di pesce saporiti e con note piccanti ma anche primi piatti di carne, pizza, taglieri di salumi, zuppe.

Along the coasts of the Tyrrhenian Sea, in Maremma, thanks to the presence of rich coastal lagoons and sources of salty and warm water, the Ancient Romans raised the caught fish. "Scorfano Rosso" is a Maremma red wine, suitable for fish, with low alcohol content and barely perceptible tannin. The name (Redfish) is dedicated to a type of particularly tasty and succulent fish that requires the combination with a more full-bodied wine rather than the classic white wines. The Sangiovese is harvested early and vinified with a very brief maceration on the skins in order to extract gentle tannins and limited alcohol content. Subsequently it is refreshed on the skins of Alicante (grapes with a high coloring potential) where it acquires perfumes and roundness. A wine that, due to its low alcohol content, is also suitable for quick consumption, for lunch at noon or combined with non-binding dishes (pizza, cutting boards). To be consumed at room temperature or slightly cool.

Grape varieties: Sangiovese and Alicante

Wine making and aging: short maceration of Sangiovese, then refreshed on Alicante skins.

Tasting notes: ruby color, complex aromas of berries, floral notes. Fresh at the first impact and then soft and round. Barely perceptible tannin. The body is pleasantly light. Easy drinking wine.

Food pairings: fish dishes, especially cooked with tomato sauce, tasty fish dishes with spicy notes but also for pasta with meat sauce, pizza, cold cuts, soups and for an every day use.



CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1999