



MASSI DI
MANDORLAIA
Morcellino di Scansano

Colpetroso

Costa Toscana IGT
750 ml.

I terreni petrosi, il clima arido di Massi di Mandorlaia, una selezione rigida in vigna e una produzione per ceppo molto contenuta danno vita a questo nobile vino potente ed equilibrato.

Combinazione di Alicante e Petit Verdot, viene affinato in barr que di Allier per due anni e poi in bottiglia. Idoneo all'invecchiamento e in abbinamento a piatti di carne e selvaggina arrosto o a formaggi molto stagionati. Una produzione limitata di bottiglie ogni anno e un affinamento prolungato rendono questo vino particolarmente complesso e da meditazione.

Vitigni Alicante 90% Petit Verdot 10%

Vinificazione e affinamento fermentazione in tini di acciaio e affinamento di 18 mesi in barrique colore rosso porpora, note di confettura e frutta rossa matura al naso,

Note di degustazione impatto potente in bocca, morbido e vellutato. Complessi sentori di mora, vaniglia, tannino piacevole ed equilibrato con un finale leggermente balsamico, lungo e persistente

Abbinamenti selvaggina, cinghiale in umido, formaggi stagionati, carni rosse alla brace

The rocky soils and the arid climate of Massi di Mandorlaia express this noble generous wine. Grapes selection in the vineyards, low yield per vine tree, originate a fully bodied and well balanced wine who is aged for at least two years in oak barrels. A limited production of bottles per year and a long maturation in oak and then in bottle gives complexity to this "meditation" wine.

Grape varieties Alicante 90% Petit Verdot 10%

Wine making and aging fermentation in stainless steel vats and aging in barriques for 18-24 months purple-red colour, hints of red fruit jam on the nose, strong impact in the mouth,

Tasting notes soft and smooth taste. Complex aromas of blackberry, vanilla, pleasant and balanced tannins with a long lasting balsamic final.

Food pairings stewed game and wild boar meat, aged cheeses, grilled red meats



CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1599