



MASSI DI
MANDORLAIA
Morellino di Scansano

Morellino I Massi

Morellino di Scansano DOCG

375 ml. - 750 ml.

La Maremma rivela il suo potenziale per produrre vini di grande qualità e "I Massi" di Mandorlaia ne sono testimonianza. Il Sangiovese, spina dorsale del Morellino, dimostra potenza ed eleganza. Piccole quantità di Alicante, Merlot e Cabernet contribuiscono a donargli sontuosità.

Vitigni Sangiovese 85%, Alicante 15%.

Vinificazione in tini a temperatura controllata a 28-29°C e macerazione di 15-18 giorni.

Maturazione e Affinamento in tini per 8-10 mesi, e parzialmente in barriques di rovere Francese quindi per 4-6 mesi, quindi in bottiglia.

Grado alcolico 13,5 - 14,5% Vol.

Note di Degustazione colore rubino intenso. Aromi speziati e note minerali evolvono in fruttato con un corpo rotondo e pieno, lievi note acide armonizzate con una buona alcolicità. Finale piacevolmente balsamico.

Maremma, the coastal area of Southern Tuscany, is revealing its great potential for producing fine wines, and "I Massi" di Mandorlaia makes the case. Sangiovese, the backbone of Morellino, demonstrates power and elegance. Small percentages of Alicante, Merlot and Cabernet lent lushness.

Grape varieties Sangiovese 85%, Alicante 15%.

Wine making Process fermentation in stainless steel vats at controlled temperature of 28-29°C, 15-18 days maceration.

Maturing and Aging in vats for 8-10 months and partly in French oak barriques for 4 to 6 months then in bottle.

Alcohol 13.5 - 14.5 %

Tasting Notes dark intense purple color. Complex spicy and mineral notes lead to fruity aromas, round body, light acidic note well armonized with powerful alcohol. Nice balsamic nose finish.



CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1599