



MASSI DI
MANDORLAIA
Morellino di Scansano

Morellino I Massi

Morellino di Scansano DOCG

375 ml. - 750 ml. - 1500 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 vitigni complementari come Alicante, Merlot e Cabernet contribuiscono a donargli sontuosità.

Vitigni: Sangiovese e complementari

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini di acciaio e affinamento in botti di rovere.

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.

Abbinamenti: primi piatti a base di sugo di carne, carni rosse grigliate, arrosto o stufate. Selvaggina, in particolare cinghiale in umido.

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 and complementary grapes

Fermentation and aging: fermentation in stainless steel vats and aging in big oak casks

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.

Pairings: first courses based on meat sauce, grilled, roasted or stewed red meats. Game, especially stewed wild boar.



CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1599