



MASSI DI
MANDORLAIA
Morellino di Scansano

Mandorlaia Riserva

Morellino di Scansano DOCG
750 ml.

Mandorlaia Riserva è il vino tradizionale più rappresentativo di Massi di Mandorlaia. Le cure per la produzione di questa prestigiosa Riserva iniziano in vigna dove la produzione per pianta viene drasticamente ridotta a beneficio della concentrazione. Una maturazione in legno bilanciata e non invadente permette a questo Morellino Riserva di mantenere la sua grande freschezza e bevibilità.

Vitigni: Sangiovese e complementari

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini di acciaio e affinamento in parte in barrique ed in parte in botte di rovere.

Note di Degustazione: intrigante intensità del colore rubino con riflessi purpurei con lieve tendenza al granato. Complessi sentori di cuoio, tabacco e frutti a bacca nera. Corpo notevole sostenuto da tannini strutturati e sericei, lungo finale con lievi note di cacao.

Abbinamenti: carni rosse grigliate, arrosto o stufate. In particolare cinghiale in umido. Da provare anche in abbinamento con primi piatti a base di funghi e formaggi a lunga stagionatura particolarmente saporiti e saporiti.

The most representative traditional wine of Massi di Mandorlaia. The specific care for "Mandorlaia Riserva" starts in the vineyards, mainly by dramatically cutting down the production per plant to privileged concentration. A balanced and unobtrusive aging in wood allows this Morellino Riserva to maintain its great freshness and drinkability.

Grape varieties: Sangiovese and complementary grapes

Fermentation and aging: fermentation in stainless steel vats, aging in barriques and partly in big oak casks.

Tasting Notes: intriguing thickness of the intense ruby color with purple reflex slightly turning to garnet, complex scents of leather, tobacco and blackberry, smooth impressive body sustained by structured and balanced silky tannins, long sweet finish with fudge and mocha notes.

Pairings: grilled, roasted or stewed red meats. In particular stewed wild boar. Also to be tried in combination with first courses based on mushrooms and long-aged cheeses, particularly savory and tasty.



CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1999