



MASSI DI  
MANDORLAIA  
*Morellino di Scansano*

## Scorfano Rosso

Toscana IGT  
750 ml.

Scorfano Rosso è un vino rosso adatto al pesce, a basso contenuto alcolico e un tannino appena percettibile. Il nome del vino 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 normalmente abbinati ai piatti di mare. I vitigni vengono vendemmiati precocemente e vinificati con una breve macerazione sulle bucce in modo da non estrarre tannini aggressivi e limitare la percentuale alcolica. Un vino che per la sua bassa gradazione è adatto anche ad un consumo veloce, per il pranzo di mezzogiorno o abbinato a piatti non impegnativi (pizza e taglieri). Da consumare a temperatura ambiente o leggermente fresco.

**Vitigni:** Sangiovese e complementari.

**Vinificazione e Affinamento:** fermentazione e affinamento in tini di acciaio.

**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.

Scorfano Rosso is a 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. A wine that, due to its low alcohol content, is also suitable for quick consumption, for lunch, as an aperitif or combined with non-binding dishes (pizza, cuttingboards). To be consumed at room temperature or slightly cool.

**Grape varieties:** Sangiovese and complementary.

**Fermentation and Aging:** in stainless steel vats.

**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.

**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*