



MASSI DI
MANDORLAIA
Morellino di Scansano

Morellino Carbonile

Morellino di Scansano DOCG
750 ml.

Il Carbonile è un vino dal carattere giovane e vivace, tipico del Morellino di una volta. Il suo nome deriva dal nome degli antichi carbonili o carbonaie, dove una volta in Maremma si produceva il carbone dalla lenta combustione della legna.

Vitigni: Sangiovese e complementari

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

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.

Carbonile is a wine with a young and lively character, typical of the Morellino of the past times. Its name derives from the name of the ancient bunks or charcoal burners "carbonili", where once in Maremma coal was produced by the slow combustion of wood.

Grape varieties: Sangiovese and complementary grapes

Fermentation and aging: fermentation and aging in stainless steel vats.

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