
MORELLINO DI SCANSANO DOCG

LAND;	ITALIEN
HERKUNFT;	TOSCANA / MAREMMA
PRODUZENT;	GHIACCIO FORTE HTTP://WWW.GHIACCIOFORTE.COM/
TRAUBENSORTE;	SANGIOVESE
ALKOHOL;	14.5% VOL.
VINIFIKATION;	TRADITIONELLE VINIFIKATION, MIT KONTROLLIERTER GÄRUNG IM STAHLTANK, ANSCHLIESSEND AUSBAU IN KONISCHEN HOLZFÄSSERN AUS SLAWONISCHER EICHE
WEINTYP:	INTENSIVE REIFE ROTE KIRSCHENFRUCHT BEGLEITET VON FLORALEN NOTEN IN DER NASE, AM GAUMEN EXTREM FRUCHTIG UND SAFTIG MIT WÜRZIGEN NOTEN UND FEINEN RUNDEN TANNINEN
PASST ZU;	CURRYGERICHTE (LEICHTE SCHÄRFE), KURZGEBRATENES UND GEGRILLTES FLEISCH, SPARERIBS, SCHMORGERICHTE, WILDGERICHTE, GEREIFTE HARTKÄSE (PARMEGIANO, BERGKÄSE)

