

**MORELLINO
DI SCANSANO
DOCG**

MIGRAZIONI



APPELLATION: MORELLINO DI SCANSANO DOCG

TYOLOGY: STILL DRY RED WINE WITH FRUITY NOTES AND SLIGHTLY SPICY, YOUNG AND WITH CHARACTER.

VARIETALS: SANGIOVESE, MERLOT, ALICANTE

SOIL: MAINLY OF SEDIMENTARY ORIGIN AND THE PROXIMITY TO THE AREA OF MOUNT AMIATA CREATES A PERFECT CLIMATE CONDITION FOR THE VINEYARDS THAT ARE PROTECTED FROM THE COLD WINDS AND MITIGATES BY THE SEA BREEZES.

WINEMAKING NOTES: SEPARATE WINEMAKING OF THE GRAPES WITH A MACERATION THAT IS CARRIED OUT FOR 10 DAYS AT 28/30 °C IN STEEL TANKS. AFTERWARDS THERE ARE DELASTAGE, PUMPING OVER AND MALOLACTIC FERMENTATION.

AGING: 6 MONTHS IN FRENCH OAK TONNEAUX (500 LITRES) AND 4 MONTHS IN THE BOTTLE.

TASTING NOTES: INTENSE RUBY RED COLOUR. AROMAS OF SOUR BLACK CHERRY, BLACKBERRY AND WILD BERRIES, WITH A SPICY NOTE OF LIQUORICE AND VANILLA. IN THE MOUTH IT IS SAVOURY, FULL BODIED, PERSISTENT AND HARMONIC.

FOOD PAIRINGS: SAVOURY FISH DISHES, SOUPS, PASTA WITH MEAT SAUCES, WHITE AND RED MEAT DISHES, MEDIUM AGED CHEESES.

ALCOHOL: 13,5%

RESIDUAL SUGAR: ? G/L

MIGRAZIONI WINE "DISCOVER + TASTE + SHARE"
BY THINK QUALITY SRL, VIA VITTORIO EMANUELE 120
12062 CHERASCO, CN - ITALY
PH +39 01721803394
MOBILE + 39 345 7053805
WWW.MIGRAZIONI.WINE

MORELLINO DI SCANSANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

MIGRAZIONI



DENOMINAZIONE: MORELLINO DI SCANSANO DOCG

TIPOLOGIA: VINO ROSSO FERMO SECCO FRUTTATO LEGGERMENTE SPEZIATO, GIOVANE DI PERSONALITÀ.

VITIGNI: SANGIOVESE, MERLOT, ALICANTE

TIPOLOGIA DEL TERRENO: I SUOLI SONO PREVALENTEMENTE DI ORIGINE SEDIMENTARIA E LA VICINANZA DELL'AREA AMIATINA CREA UNA CONDIZIONE CLIMATICA PERFETTA PER I VIGNETI, PROTETTI DAI VENTI FREDDI DI TRAMONTANA E MITIGATI DALLE BREZZE MARINE.

VINIFICAZIONE: VINIFICAZIONE SEPARATA DELLE UVE CON UNA MACERAZIONE DI 10 GIORNI A 28/30 °C IN ACCIAIO. SEGUONO DELESTAGE, RIMONTAGGI E FERMENTAZIONE MALOLATTICA.

AFFINAMENTO: IL MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G. È UN VINO GIOVANE MA DI GRANDE PERSONALITÀ, VIENE ELEVATO PER 6 MESI IN TONNEAUX DI ROVERE FRANCESE DA 500 LITRI E AFFINA PER ULTERIORI 4 MESI IN BOTTIGLIA.

DESCRIZIONE DEL VINO: COLORE ROSSO RUBINO INTENSO. AL NASO SVILUPPA SENTORI DI AMARENA, MORA E FRUTTI DI SOTTOBOSCO, CON NOTE SPEZIATE DI LIQUIRIZIA E VANIGLIA. IN BOCCA È SAPIDO, PIENO, PERSISTENTE E ARMONICO.

ABBINAMENTI: PIATTI DI PESCE ELABORATI, ZUPPE, PASTA CON SUGHI DI CARNE, CARNI BIANCHE E ROSSE, FORMAGGI PARZIALMENTE STAGIONATI.

GRADO ALCOLICO: 13,5%

RESIDUO ZUCCHERINO: ? G/L

MIGRAZIONI WINE "SCOPRIRE + GUSTARE + CONDIVIDERE"
È UNA LINEA DI THINK QUALITY SRL, VIA VITTORIO EMANUELE 120
12062 CHERASCO, CN - ITALY
PH +39 01721803394
MOBILE + 39 345 7053805
WWW.MIGRAZIONI.WINE