



FATTORIA LE PUPILLE



MORELLINO DI SCANZANO RISERVA 2022

Morellino di Scansano Riserva DOCG

Spécialité par lot

Région: Toscane

Cépages : 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

Le Riserva représente les racines de la Fattoria le Pupille. En 1982, la récolte de 1978, année de naissance du DOC Morellino di Scansano, fait ses premiers pas dans des marchés de vins de qualité.

Vinification : Les récoltes ont lieu à la fin septembre pour le Sangiovese et à la mi-octobre pour le Cabernet Sauvignon provenant de trois vignobles de pierres et marnes variant de 50 à 250 mètres d'altitude. Le vin passera 15 mois en foudres de Slovène de 20 à 40 Hectolitres.

Dégustation : Robe rouge rubis intense. Au nez, on perçoit des notes de fruits mûrs, de menthe, de garrigue de tabac blond et de balsamique. La bouche est savoureuse sur une structure harmonieuse avec une grande fraîcheur bien équilibrée par des tanins soyeux. Une finale classique de parfums méditerranéens. Un grand Morellino Riserva!

Code SAQ : 15244358

Prix Particulier : 38,50\$

Prix Licencié : 33,49\$

UVC : 6

