

# CONCALMA RISERVA MORELLINO DI SCANSANO

## VINO ROSSO

Vino rosso dal profilo aromatico ampio. fermentazione malolattica in acciaio, segue una maturazione in legni di rovere francese per circa 18 mesi. Successivamente affinamento in bottiglia per circa 12 mesi.



**PRODUTTORE:** Boschetto di Montiano

**PROVENIENZA:** Italia

**REGIONE:** Toscana

**TIPOLOGIA:** Rosso

**DENOMINAZIONE:** Morellino di Scansano DOCG

**VITIGNO:** Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc

**AROMA:** Bouquet di frutti rossi, legno

**GRADO ALCOLICO:** 14,5% vol

**FORMATO BOTTIGLIA:** 75 cl

**ANNATA:** 2014

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Ottimo per accompagnare carni arrosto e brasati, carni in umido, bolliti, primi piatti di terra e formaggi stagionati