

Ficha Técnica

Morellino di Scansano Riserva DOCG Magnum 2021



Viñedo propio

Uvas de viñedos de más de 15 años en Scansano, con suelos arcillo-calcáreos bien estructurados.

Grado alcohólico

14,5% Vol.

Variedad de uva

90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

Vinificación y Crianza

Vinificación clásica con maceración prolongada. Crianza de 12 meses en toneles de roble de mediana tostión que le aportan notas especiadas, seguida de 12 meses en botella para afinar taninos y estructura.

Notas de Cata

Color granate denso. En nariz despliega notas de cereza negra y frambuesa, junto a aromas más profundos de tabaco, tierra quemada, laurel y cuero. En boca es tenso y mineral, con taninos firmes y un final prolongado y vibrante.

Maridaje

Ideal para carnes de caza, pastas rellenas con salsas especiadas, platos de hongos o quesos de larga maduración.

Recomendación de consumo

Se recomienda servir este vino a una temperatura entre 17-18°C.

Puntuaciones Morellino di Scansano Riserva DOCG 2021

94 puntos (Wine Advocate)
94 puntos (James Suckling)
93 puntos (Wine Enthusiast)
92 puntos (Wine Spectator)
92 puntos (Falstaff)