



"Le Sentinelle" Morellino di Scansano DOCG Riserva

Testimone della Storicità della Famiglia Mantellassi. Le Sentinelle rappresentano la migliore espressione qualitativa, nell'ambito del Morellino di Scansano DOCG, della Fattoria Mantellassi. Ottenuta da un clone particolare di Sangiovese, "Vecchio Clone denominato Mantellassi per l'appunto" Le Sentinelle è un vigneto di 2,5 ettari in coltivazione sul poggio omonimo, il più avaro dei tanti poggi su cui si estendono i 50 ettari di vigneto della Fattoria. Su iniziativa della Fattoria Mantellassi, dal vigneto Le Sentinelle è partita una selezione clonale del vitigno Morellino effettuata dai Vivai Cooperativi Rauscedo, che ha portato alla omologazione, per la prima volta in Italia, in quanto non esistente, i tre cloni di Sangiovese Morellino. 20 Mesi in barriques e qualche mese in bottiglia per questa Riserva di Morellino.

Indicazioni:

Vino che rappresenta l'Origine di una Denominazione. Per Ogni enoappassionato è un Morellino da bere almeno una volta nella vita.

Abbinamenti:

Dalla Scottiglia allo spezzatino di Cinghiale.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Sangiovese 85%, Alicante 15%
Nazione:	Italia
Regione:	Toscana
Denominazione:	Morellino di Scansano DOCG Riserva
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 7 anni
Temperatura di servizio:	18°C