



"San Giuseppe"
Morellino di Scansano DOCG

Podere San Giuseppe, questo vino è una Selezione di Morellino che viene affinata per circa sei mesi in botte piccola e per altri sei in bottiglia. Rosso rubino brillante, abbastanza consistente, al naso si rivela intenso, profumi fruttati e speziati, accenni floreali. Morbido ed equilibrato ed una sensazione di freschezza e di gradevolezza nel gusto.

Indicazioni:
Morellino dai tratti più complessi, indicato per la ristorazione più che per il Wine Bar.

Abbinamenti:
Antipasti a base di salumi, pappardelle al ragù di cinghiale, la bistecca, carne alla griglia.



FATTORIA
MANTELLASSI

**DETTAGLI
PRODOTTO:**

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon, Canaiolo Nero
Nazione:	Italia
Regione:	Toscana
Denominazione:	Morellino di Scansano DOCG
Formato:	75 cl. 1,5 lt (Magnum)
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 7 anni
Temperatura di servizio:	16° C