



"Mentore"  
Morellino di Scansano DOCG

Vinificazione in acciaio inox e affinamento di 6 mesi in bottiglia, per un vino dai tratti giovani di fiori e frutta fresca, leggera nota speziata sul finale. Profumi abbastanza intensi, di buona struttura, sostenuta da adeguata freschezza.

Indicazioni:  
Morellino dai tratti giovanili semplici e diretti, consigliatelo a chi più che pranzare, vuol fare "un allegra merenda".

Abbinamenti:  
Taglieri, Salumi della Tradizione Toscana, Pecorino di Pienza giovane.



DETTAGLI  
PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon, Canaiolo Nero
Nazione:	Italia
Regione:	Toscana
Denominazione:	Morellino di Scansano DOCG
Formato:	37,5 cl. 75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 3 anni
Temperatura di servizio:	16° C