



## Morellino di Scansano Leonardo

---

### ZONA DI PRODUZIONE

Nel cuore della zona a denominazione di origine controllata e garantita del Morellino di Scansano e principalmente nei vigneti di Montiano

### UVE

Sangiovese 85% - Altre uve a bacca rossa 15%

### VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Le uve ben mature vengono raccolte e vinificate in rosso con macerazione delle bucce per circa 10 giorni. Rimontaggi frequenti conferiscono una forte dissoluzione degli antociani lasciando un frutto intenso e persistente. Affinamento fino a marzo in vasche termocondizionate

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

All'aspetto si presenta di un colore rosso porpora carico, di buona consistenza. L'olfatto intenso è caratterizzato da note fruttate. L'ingresso in bocca è avvolgente, con tannini in evidenza, ma poco astringenti e piuttosto morbidi. Di gusto piacevole e fresco, presenta una buona struttura gusto-olfattiva, decisamente fine ed armonica

