



AIA VECCHIA



MORELLINO DI SCANSANO

D.O.C.G.

Uve: Sangiovese

Provenienza: Magliano in Toscana (GR), Toscana

Maturazione: in acciaio inox a costante controllo.

Affinamento: in bottiglia per breve tempo.

Temperatura di servizio: 16 – 18°C.

Caratteristiche: colore rosso rubino, al naso si presenta fruttato e fresco. In bocca ha una buona struttura con tannini rotondi e non aggressivi. Il sapore fruttato si amplia e si espande per esprimere sensazioni di freschi ma persistenti aromi.

Abbinamenti: affettati toscani con pecorino fresco, zuppe di farro, pappa al pomodoro, pollo alla diavola, coniglio al forno.

AIA VECCHIA SRL

Via del Casone Ugolino, 7 57022 Bolgheri/Castagneto Carducci (LI) - Italy

T. +39 0586 677 147 / F. +39 0586 677 137

e-mail: info@aiavecchiabolgheri.it www.aiavecchiabolgheri.it