



# SCOPONE

MONTALCINO



## Maj



### Denominazione

IGT Toscana Rosato



### Vitigno

100% Sangiovese

### Zona di Produzione

Montalcino versante sud-est



### Vinificazione

Pressatura delicata e decantazione per 24h. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio tra i 16-18°C e dopo 4 mesi sulle fecce fini



### Invecchiamento

In acciaio



### Abbinamenti

Primi piatti con verdure e legumi, ottimo con vellutata di ceci



## Note sensoriali



Rosa corallo intenso



Bagaglio olfattivo ampio con note agrumate di buccia di limone e arancia rossa, poi pesca matura ed erbe mediterranee



Bocca rotonda con buona freschezza ed esaltante sapidità finale