



# SCOPONE

MONTALCINO



## Rimani



### Denominazione

IGT Toscana Rosso



### Vitigno

50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot e Syrah, 20% Sangiovese

### Zona di Produzione

Montalcino versante sud-est



### Vinificazione

Fermentazione di circa 7 giorni in vasche d'acciaio, segue una macerazione sulle bucce di 10-15 giorni prima della fermentazione malolattica



### Invecchiamento

Barrique e tonneaux francesi per 13 mesi



### Abbinamenti

Piatti della tradizione toscana



## Note sensoriali



Colore intenso e scuro



Espressione aromatica evidente e generosa, con aromi di frutta rossa matura



Morbido e avvolgente e corposo allo stesso tempo, con grande equilibrio tra struttura, pienezza ed eleganza