



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

13 mesi in barrique e tonneau francesi



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