



## DICIOCCATORE

### RISERVA

MORELLINO DI SCANSANO DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE CONTROLLATA E GARNTITA

**85% SANGIOVESE; 15% CABERNET-SAUVIGNON**

*La raccolta:* le uve raggiunta la giusta maturazione fenolica e dopo ripetuti assaggi, sono state vendemmiate tra metà e fine settembre.

*Vinificazione:* Le uve una volta giunte in cantina, sono state delicatamente diraspate e messe a fermentare in serbatoi di acciaio ad una temperatura costante di 30°C.

*Invecchiamento:* Una volta separate le bucce dal vino, questo è stato immediatamente messo in barriques di Rovere Francese da 2,25 hl dove rimane per 12 mesi. Dopo filtrazione il vino viene imbottigliato e continua il suo processo di affinamento per ulteriori 12 mesi.

*Note di degustazione:* Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso, un perfetto amalgama speziato, dal sapore morbido con una lunga persistenza di frutta rossa matura.