



## LAMBO

**MORELLINO DI SCANSANO DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA**

**90% SANGIOVESE; 10% CILIEGIOLO**

*La raccolta:* Le perfette condizioni climatiche hanno permesso alle uve di maturare in modo uniforme. Le uve, giunte a perfetta 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 27°C.

*Invecchiamento:* Una volta separate le bucce dal vino, questo è stato immediatamente messo in tonneaux da 6 hl dove ha svolto la fermentazione malolattica ed il successivo affinamento per 9-12 mesi. Dopo una leggera filtrazione nel febbraio successivo inizia la sua fase di affinamento in bottiglia che si protrae per ulteriori 12 mesi.

*Note di degustazione:* Il vino si presenta con un bel colore rosso rubino intenso, un profumo complesso e raffinato di frutti rossi unito in un perfetto amalgama speziato, un gusto morbido ed avvolgente con tannini raffinati.