



## SANFELO

**MORELLINO DI SCANSANO DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
85% SANGIOVESE; 15% CABERNET SAUVIGNON E MERLOT**

*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:* La vinificazione si svolge in vasche d'acciaio a temperatura controllata (max 30°C) la fermentazione malolattica avviene nelle stesse vasche e , dopo la filtrazione viene messo in commercio.

*Note di degustazione:* Il vino si presenta con un bel colore rosso rubino , un profumo intenso ed elegante con sentori di frutta a bacca rossa e un sapore morbido, pieno e rotondo.