PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÁ

ROCCAPESTA

ITALIA | TOSCANA

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÁ

ROCCAPESTA

ITALIA | TOSCANA

RIBEO Morellino di Scansano DOCG

Vitigni: Sangiovese e Alicante.

Zona di provenienza: Scansano, Maremma Toscana.

Fermentazione: in vasche d'acciaio, a temperatura controllata, per 18/20 giorni.

Affinamento: in vasche di cemento per 12 mesi, poi almeno 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche:

- Vista: di colore rosso rubino.
- Olfatto: Profumi intensi di frutta rossa, fiori e spezie.
- Gusto: in bocca è succoso e ben equilibrato, sostenuto da una buona freschezza e da tannini ben integrati.

Temperatura di servizio: 16° - 18°C.

Abbinamenti: pappardelle al ragù di lepre / Bistecca alla fiorentina.