

Santa Lucia

MORELLINO DI SCANSANO



CARTA DI IDENTITÀ

PROVENIENZA:	TOSCANA
FORMATO:	75 cl
GRADI ALCOLICI:	13,5 %
UVAGGIO:	Sangiovese, Alicante



L'uva vinificata in modo strettamente tradizionale in vasche di limitati volumi è lasciata macerare per un periodo di 20gg con controllo della temperatura, in modo da avere una buona estrazione delle componenti polifenoliche. Dopo la fermentazione malolattica il vino prosegue la propria maturazione in vasca d'acciaio per poi essere imbottigliato all'inizio dell'estate successiva alla vendemmia

