



# GEOGRAFICO

## Campo Vernino Morellino di Scansano



Tipologia vino	Vino rosso fermo secco
<i>Wine typology</i>	<i>Dry red still wine</i>
Denominazione/Appellation	Morellino di Scansano DOCG
Uve/Blend	Sangiovese 100%
Regione/Region	Toscana - Scansano
Suolo	Pliocene argilloso sabbioso
<i>Soil</i>	<i>Pliocene, sandy clay</i>

**Invecchiamento/Ageing** In acciaio per 4 mesi, seguito da 3 mesi in bottiglia  
*4 months in stainless steel tanks followed by 3 months in bottles*

**Note degustative** Prodotto con uve Sangiovese ed una piccola percentuale di uve autoctone. Di colore rosso rubino carico e un bouquet fine ed etereo, con sfumature di mammola e ciliegia. Al palato risulta asciutto, caldo e leggermente tannico.

**Tasting notes** *This wine is a blend of Sangiovese and a small part of grapes grown up in our farm Le Preselle in Scansano. Deep ruby, light and fine bouquet with a scent of violet and cherry. The palate is dry, warm and lightly tannic.*