



Scopetone

AZ. AGR. LA MELINA
MONTALCINO



SANGIOVESE DI TOSCANA

Toscana Indicazione Geografica Tipica

Uvaggio

Sangiovese grosso 100%

Altitudine e esposizione

400 metri slm - sud ovest

Sistema di allevamento

Guyot

Invecchiamento

In acciaio

Affinamento in bottiglia

3 mesi

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso, aroma deciso di frutti rossi maturi.

Vino pieno e armonico al palato. Finale piacevole e persistente.

Az. Agr. La Melina
di Tanganelli Loredana

Loc. La Melina 285, Montalcino (Si) - Italia

Tel: +39 347 9539841 Loredana | Mail: info@lamelina.net

www.lamelina.net