



Vergani

RIBEO MORELLINO DI SCANSANO DOCG ROCCAPESTA



Morellino di Scansano DOCG, Roccapesta, Toscane, Italie

Profil de goût



Millésime 2021

Notes Couleur rouge rubis intense ; parfum harmonieux de fruits rouges ; tannins veloutés avec une finale persistante.

Vinification Ce Morellino est fermenté spontanément pendant 12 jours. Elevage : 18 mois en cuve béton et en bouteille. Production : 40'000 bouteilles

Les variétés de raisin 93% Sangiovese, 7% Alicante

Alcool 14.5%

Format 75 cl

ROCCAPESTA

Le domaine viticole comprend environ 72 hectares dans une position panoramique à Scansano avec une large vue sur Saturnia jusqu'à la mer Tyrrhénienne. Depuis de nombreuses années, Alberto Tanzini, avec son père Leonardo, cherche un endroit parfait, loin de la ville trépidante, pour son domaine viticole. Les recherches l'ont conduit du Valpolicella au Val d'Orcia, toujours sans succès. Il était convaincu que l'endroit qu'il cherchait n'existait pas. Mais après une longue recherche, il a finalement trouvé "sa" Roccapesta. Les dimensions du vignoble étaient bien plus importantes que ce qui était prévu à l'origine. La passion pour le vin et son esprit d'aventure ont encouragé Alberto dans son rêve. D'innombrables récompenses décernées par des critiques de renom témoignent de la grande qualité de Roccapasta, qui est aujourd'hui sans aucun doute l'un des meilleurs producteurs de Morellino.