

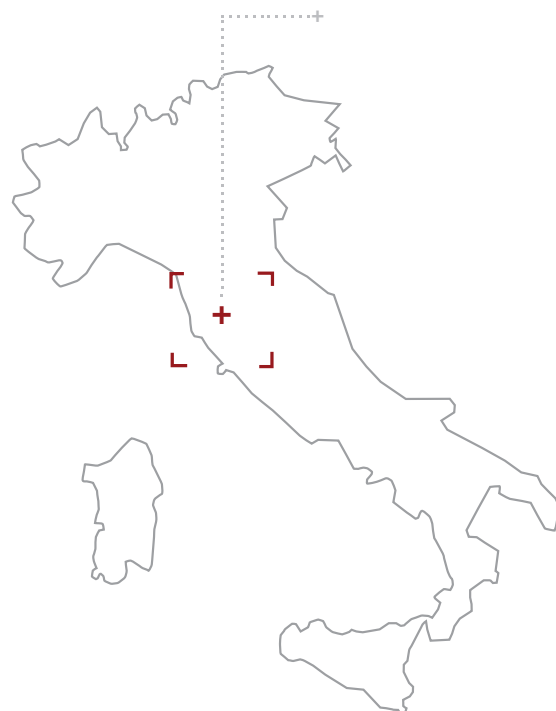
Morisfarms / Tenuta Poggetti

DOC Morellino di Scansano e Monteregio di Massa Marittima

To jeden z największych naszych kontrahentów, gospodarujący na 476 hektarach, w skład których wchodzi: 420 hektary w regionie Massa Marittima (Fattoria Poggetti), gdzie na 37 h winnic uprawia się wina ze ściśle określonej denominacji - DOC "Monteregio di Massa Marittima" oraz 56 hektarów Poggio la Mozza, z 33 h winnic DOC "Morellino di Scansano".

Morisfarms jest położona na pięknym wzgórzu, a do jej serca jedzie się malowniczą aleją otoczoną szpalarem cyprysów. Wina, które proponujemy z tej winnicy są delikatne i krągłe, więcej w nich domysłów i tajemniczości niż w innych z tego regionu. To wina adresowane do osób ceniących dobrą pracę winiarską oraz lubiących dyskrecję w zapachu i smaku.

Toscania



Poggetti Rosso IGT - czerwone wytrawne (WT21)

Szczepy: Sangiovese

Zawartość alkoholu: 13 %

Winifikacja: stalowe tanki

Opis wina: nowoczesne, przyjemne wino, dość delikatne i pełne dyskretnej owocowości.

Sugestia kulinarna: typowa włoska kuchnia: makarony i pizza, wędliny, dania mięsne, dania z grilla



Santa Chiara Bianco DOC - białe wytrawne (WT22)

Szczepy: 50 % Trebbiano, 45 % Malvasia, 5% Vermentino

Zawartość alkoholu: 13 %

Winifikacja: stalowe tanki

Opis wina: młode, rześkie wino w eleganckim stylu, dobry poziom kwasowości, bukiet oscylujący wokół białych owoców z nutą kwiatową i ziołowym akcentem

Sugestia kulinarna: aperitif, sałatki, owoce morza i ryby



Morellino di Scansano Rosso DOCG - czerwone wytrawne (WT23)

Szczepy: 90 % Sangiovese, 10 % Merlot i Syrah

Zawartość alkoholu: 14 %

Winifikacja: stalowe tanki

Opis wina: nowoczesne wino, z nutą słodkawych czerwonych owoców w czekoladowej oprawie, raczej delikatna budowa nie pozbawia go niezwykłego charakteru

Sugestia kulinarna: dania mięsne, sery



Monteregio di Massa Marittima Rosso DOC - czerwone wytrawne (WT24)

Szczepy: 90 % Sangiovese, 10 % Cabernet Sauvignon

Zawartość alkoholu: 13,5 %

Winifikacja: 12 m-cy - beczka

Opis wina: dość konkretne wino z nutą skóry oraz słodkawych czerwonych i czarnych owoców w czekoladowej oprawie - wino długie i przyjemne w odbiorze

Sugestia kulinarna: dobre dania mięsne, dojrzałe sery, wędzone wędliny

Morellino di Scansano RISERVA Rosso DOC - czerwone wytrawne (WT25)

Szczepy: 90 % Sangiovese, 10 % Cabernet Sauvignon i Merlot

Zawartość alkoholu: 14 %

Winifikacja: 12 m-cy - beczka, 6 m-cy - butelka

Opis wina: pełnia dojrzałych owoców z nutą lukrecji i skóry, odpowiednio wysoki poziom słodkich tanin - wino eleganckie i dobrze zbalansowane. Dobrze zdekantować.

Sugestia kulinarna: najlepsze dania mięsne, szczególnie z naciskiem na pieczenie w sosie, dojrzałe sery, paszety.

