

IGT Toscana

Il Morino

Vitigno: Sangiovese & Merlot

Resa per ettaro in uva: 6.000 kg

Tempo di macerazione: 12 giorni

Vinificazione: 9 mesi in tini di acciaio e cemento

Affinamento in bottiglia (minimo): 3 mesi

Bottiglie prodotte: 50.000

Il Morino è un vino fresco, piacevole dal colore rubino e dal gusto vivace. La sua bevibilità e la sua piacevolezza ne fanno un perfetto accompagnamento per piatti leggeri della cucina quotidiana.

Grape varietal: Sangiovese & Merlot

Yield per hectare of grapes: 6.000 kg

Period of maceration: 12 days

Vinification: 9 months in stainless steel and concrete tanks

Bottle refinement (minimum): 3 months

Bottles produced: 50.000

Il Morino is a fresh, pleasant, aromatic wine displaying a ruby red colour and lively on the palate. Its easy drinkability makes it the perfect accompaniment to light every day meals.

