



BIONDI-SANTI Morellino di Scansano DOCG Braccale

TENUTA GREPPO di JACOPO SANTI

Denominazione di Origine Controllata Garantita



Italia, Toscana

Il vino "Braccale Rosso" è uno dei prodotti di punta dell'azienda Jacopo Biondi Santi Castello di Montepò, in provincia di Grosseto (Toscana). Un Morellino intenso e autentico, che ben rappresenta la marenna, dove nasce.

Sangiovese e Merlot si incontrano in un vino dal carattere unico, di grande struttura, che anno dopo anno non smette di emozionare.

Jacopo Biondi Santi, ultima generazione della famiglia che ha inventato il Brunello, ha acquistato negli anni '90 la tenuta del Castello di Montepò, situata in Maremma a Sud di Grosseto e lontana da Montalcino, per perseguire il suo personale progetto: produrre vini più vicini alle esigenze del mercato senza però entrare in conflitto con l'immagine del Brunello di Montalcino, a cui il suo nome è strettamente legato.

La composizione dei terreni, la varietà dei microclimi e la vicinanza del mare rendono la tenuta adatta alla realizzazione di vini di altissimo livello, pienamente espressivi delle grandi potenzialità vitivinicole del territorio marenmano.

Il Morellino di Scansano alla vista si presenta di color rosso rubino. Al naso sono vivacemente avvertibili sentori di frutta matura e spezie. Nel bicchiere emerge il suo carattere mediterraneo, si esprimono rimandi alla liquirizia e a note vanigliate. Al palato ha un attacco ampio, ammorbidito grazie al passaggio in barrique, per ingentilirne la beva. È fresco, armonico e rotondo, dai tannini sottili e lievemente sapido

Colore: osso rubino

Profumo: Sentori fruttati e speziati con note di frutta rossa matura, vaniglia e liquirizia

Gusto: Fresco, morbido e fruttato, equilibrato e persistente

Vitigno principale Sangiovese

Uvaggio Sangiovese 100%

Gradazione: 14% vol.

Allergeni: Contiene solfiti

