



Rocca delle Macie



CAMPOMACCIONE

Morellino di Scansano DOCG

Varietà delle Uve

Sangiovese 90%, Merlot 5%,
Cabernet Sauvignon 5%

Tecnica di produzione

Prodotto con uve ben mature, provenienti dalla tenuta di Campomaccione in provincia di Grosseto, dopo una vinificazione a temperatura controllata, il vino viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino brillante.

Profumo: intenso, con sentori di frutti rossi maturi.

Sapore: piacevolmente fresco e morbido, di buona struttura e persistenza aromatica.

Consigli del produttore

Accompagna primi piatti e preparazioni a base di carni bianche e rosse.

Servire ad una temperatura di 18 °C.

Grad. alcolica: 12,5% vol.



375 ml, 750 ml, 5 litri