

# Morellino di Scansano DOCG

## Rocca delle Macie

### **Vitigno:**

Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10%

### **Descrizione:**

Il nome di "Campo Maccione" deriva dalla tenuta in provincia di Grosseto, Campo Maccione appunto, da cui derivano le uve e già proprietà della famiglia Zingarelli dal 1998. Vinificazione a temperatura controllata e maturazione in vasche di acciaio e cemento per un vino che viene imbottigliato per essere pronto nella primavera successiva alla vendemmia. Di pronta e piacevolissima beva, ideale per pranzi tra amici dove un calice tira l'altro.

### **Abbinamenti gastronomici:**

Si abbina facilmente con minestre e zuppe, primi piatti e secondi piatti di carne bianca. Per un abbinamento originale e ben riuscito provatelo anche con il pesce, per esempio con un degli spaghetti al ragù di cernia.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C**

**GRADO ALCOLICO: 14% Vol**