



ROSSI

TOSCANA, Scansano

TENUTA PIETRAMORA

La Tenuta Pietramora di Colle Fagiano è situata a 300 m sul livello del mare e collocata in un paesaggio di rara bellezza, profondità naturalistica e microclima particolarmente adatto a costruire vini di carattere e dai grandi profumi nel cuore della Maremma. Situata per l'appunto in località Colle Fagiano, Polverai in Comune di Scansano, in provincia di Grosseto, l'azienda è raggiungibile percorrendo una bretella molto panoramica di importanza storica che presenta squarci verso siti medievali. La Tenuta Pietramora che oggi conosciamo nasce nel 1999 reimpiantando i 4 ettari di vigneto preesistente e impiantandone di nuovi fino a raggiungere una superficie vitata di circa 11 ettari composti interamente da uve Sangiovese con l'obiettivo di incrementare una produzione di qualità.



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

MORELLINO DI SCANSANO BRUMAIO DOCG



Sangiovese



COLORE: rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO: avvolgente e speziato con sentori di frutti rossi ed incenso, con intensi aromi di cacao e cioccolato

SAPORE: fresco, corposo, appagante con una tannicità persistente ma piacevole



si accompagna con salumi stagionati e formaggi a pasta dura, ma esprime il suo massimo con i primi piatti di carne e con le carni in umido



0,75lt

MORELLINO DI SCANSANO PETRAMORA DOCG



Merlot, Sangiovese



COLORE: rosso rubino con riflessi tendenti al granato.

PROFUMO: fino e persistente, ricco di sentori diversi tra cui confettura di ciliegia matura, aromi di vaniglia e timo.

SAPORE: caldo e avvolgente, regala sensazioni di frutti a bacca nera, rese ancora più gradevoli da tannini vellutati, che contribuiscono alla lunga persistenza



si abbina molto bene soprattutto con carni rosse alla brace, cacciagione da piuma e da pelo, salumi e formaggi stagionati della grande tradizione



TENUTA PIETRAMORA