



MASSI DI  
MANDORLAIA  
*Morellino di Scansano*



**MANDORLAIA RISERVA**  
Morellino di Scansano DOCG  
750 ml.

Il vino tradizionale più rappresentativo di Massi di Mandorlaia. Le cure per la produzione del Mandorlaia Riserva iniziano in vigna dove la produzione per pianta viene drasticamente ridotta a beneficio della concentrazione. La Riserva matura due anni in barriques e botte.

**Vitigni:** Sangiovese 85%, Alicante, Merlot e Cabernet 15%.

**Vinificazione:** in tini inox a temperatura controllata a 28-29°C e macerazione di 15-18 giorni  
**invecchiamento e Affinamento:** in tini quindi per 18-24 mesi in barriques di rovere Francese. Affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi.

**Grado alcolico:** 13,5 - 14,5% Vol.

**note di Degustazione:** intrigante intensità del colore rubino con riflessi purpurei con lieve tendenza al granato. Complessi sentori di cuoio, tabacco e frutti a bacca nera. Corpo notevole sostenuto da tannini strutturati e sericei, lungo finale con lievi note di cacao.

The most representative traditional wine of Massi di Mandorlaia. The specific care for "Mandorlaia Riserva" starts in the vineyards, mainly by dramatically cutting down the production per plant to privileged concentration. "Mandorlaia" Riserva matures for two years in oak barriques and casks.

**Grape Varieties:** Sangiovese 85%, Alicante, Merlot e Cabernet 15%.

**winemaking Process:** fermentation in stainless steel vats at controlled temperature of 28-29°C, 15-18 days maceration.

**maturing and Aging:** in French oak (Allier)barriques for at least 24 months then in bottle.

**Alcohol:** 13.5 - 14.5 % Vol.

**Tasting Notes:** intriguing thickness of the intense ruby colour with purple reflex slightly turning to garnet, complex scents of leather, tobacco and black-berry, smooth impressive body sustained by structured and balanced silky tannins, long sweet finish with fudge and mocha notes.

CONTE  
GUICCIARDINI  
*Viticoltori dal 1999*