



**Il Vino**



### Montescudaio, è di scena il biologico

■ C'è sempre maggior interesse per l'agricoltura biologica, con l'assenza dell'intervento della chimica e col ritorno ad un uso più attento del territorio. E' quanto sta accadendo nella Doc Montescudaio, dove le vigne sono circondate da boschi. Un esempio: questo "Spazzavento": il profumo è fragrante: frutta a bacca rossa seguito, con a chiudere spezie e ginepro. In bocca risulta morbido e vellutato con una lunghezza di retrogusto elevata. (a cura di Euposia, La Rivista del Vino)

**Abbinamenti:** Primi piatti ricchi di condimento, cacciagione, formaggi di media stagionatura e pecorino, salami della tradizione toscana  
**Uvaggio:** Sangiovese 70% e Merlot 30%  
**Servire:** 18-20° C  
**Denominazione:** Montescudaio Rosso Doc  
**Produttore:** Fontemorsi