Scansano

NUMERO BOTTIGLIE
7000BT/anno

ETTARI VITATI
7ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Montecivoli *nasce nei primi anni del novecento come podere mezzadrile della Tenuta Vivarelli Colonna. Questa famiglia fu infatti protagonista, all'inizio del secolo scorso, di un'azione di trasformazione del territorio di Magliano in Toscana, allora prevalentemente boschivo.*

Dopo la riqualificazione ambientale, l'azienda si orienta da subito verso un'agricoltura a conduzione biologica, come unica strada per garantire la conservazione dell'ambiente incontaminato della Maremma.

Morellino di Scansano Alidore Docg

Biologico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 95% Sangiovese + 5% Alicante
- Indigeni • 40 mg/l
- Arenaria
- Spalliera
- 6 mesi Acciaio + 9 mesi Barrique
- Formaggi,Zuppa toscana,Primi di carne

Morellino di Scansano Docg Riserva "Montianvecchio"

Biologico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 95% Sangiovese + 5% Alicante
- Indigeni • 40 mg/l
- Arenaria
- Guyot
- 6 mesi Acciaio + 18 mesi Barrique
- Zuppa toscana,Stracotto di cinghiale
- Complesso e versatile.

Vermentino Maremma Toscana Doc

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Vermentino
- Indigeni • 30 mg/l
- Arenaria
- Cordone speronato
- 6 Mesi Acciaio
- Frittura,Pescato fresco,Formaggi freschi