



Scansano

NUMERO BOTTIGLIE
7000BT/anno

ETTARI VITATI
7ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania, Puglia, Basso Lazio

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.

Nel 1992 due amici, Decio Oberholtzer e Francesco Prosperetti, rilevano l'azienda e iniziano un'opera di riqualificazione ambientale attraverso la riforestazione di 15 ettari, mentre il recupero del vecchio oliveto e l'impianto dei nuovi vigneti permettono la valorizzazione della superficie restante. Da subito la scelta produttiva è decisa ed orientata verso l'agricoltura biologica, quale unica strada per garantire la conservazione dell'ambiente incontaminato della Maremma.

Morellino di Scansano 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
- 🍷 Il Rosso Morbido.

Morellino di Scansano Riserva

Biologico • 0,75l • 14° • Vino Rosso



- 🍇 95% Sangiovese + 5% Alicante
- 🍷 Indigeni • 40 mg/l
- 🏠 Arenaria
- 🍷 Guyot
- 🕒 6 mesi Acciaio + 18 mesi Barrique
- 🍷 Salumi, Tartufi, Cacciagione, Carne al sangue, Rognoni
- 🍷 Una Riserva da Dimenticare in Cantina!

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
- 🍷 Ben Oltre la Freschezza.