



ALEATICO



Tipologia:

Toscana Passito Rosso – Indicazione Geografica Tipica

Tipo Vitigno:

Aleatico

Luogo di produzione:

Località Poggio Murella – Manciano – Grosseto

Altitudine:

400 m.s.l.m.

Forma di allevamento:

Guyot

Cura del vigneto e raccolta uve:

Metodo Biologico. Raccolta tardiva in cassette apposite per l'appassimento, che durerà il tempo necessario alla giusta concentrazione zuccherina nell'acino.

Fermentazione:

In botti di acciaio per 2 settimane con macerazione sulle bucce, dopo di che, prosegue la sua fermentazione in modo molto lento

Affinamento:

in serbatoi inerti per almeno 12 mesi

Invecchiamento:

Minimo 2 mesi in bottiglia

Caratteristiche:

Vino dolce dal profumo spiccato, caratteristico delle uve di Aleatico, molto aromatico e dal gusto tipico, armonico, molto persistente. Da abbinare a pasticceria secca, cioccolato fondente.

Gradazione alcolica :

14,5 % Vol.

Bottiglia da 500 ml

Az.Agr. MAMBRINI di Pagano Raffaella

Sede legale: Via del Ferro 2 – 58100 Grosseto
Tel. 349 5009702 Tel e Fax 0564 457848
P.IVA 01421930536

Cantina: Via dei Sassi Bianchi - 58050 Poggio Murella (GR)
www.mambriniviticoltori.it info@mambriniviticoltori.it
Cod.Fisc. PGNRFL72C58C520G REA GR-122593