



## POGGIO VENTOSO



**Tipologia:**

Maremma Toscana Rosso –  
Denominazione di Origine Controllata

**Tipo Vitigno:**

Sangiovese 60% – Merlot 40%

**Luogo di produzione:**

Località Poggio Murella – Manciano – Grosseto

**Altitudine:**

400 m.s.l.m.

**Forma di allevamento:**

Cordone speronato

**Cura del vigneto:**

Metodo Biologico

**Fermentazione:**

Fermentazione sulle bucce per 7 giorni in botti di acciaio con controllo della temperatura

**Affinamento :**

almeno 3 mesi in Tonneau di rovere Francese lt 500

**Invecchiamento :**

Minimo 2 mesi in bottiglia

**Caratteristiche:**

Vino giovane, corposo e asciutto, giustamente tannico, dal colore rosso rubino tendente al porpora con profumi di frutti rossi e dalle leggere note speziate. Ideale l'abbinamento a salumi, formaggi, carne alla brace e selvaggina

**Gradazione alcolica :**

14 % Vol.

Bottiglia da 750 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](http://www.mambriniviticoltori.it) [info@mambriniviticoltori.it](mailto:info@mambriniviticoltori.it)  
Cod.Fisc. PGNRFL72C58C520G REA GR-122593