



## SAN ROSE'

**Tipologia:**

Toscana Rosato – Indicazione Geografica Tipica

**Tipo Vitigno:**

Aleatico

**Luogo di produzione:**

Località Poggio Murella – Manciano – Grosseto

**Altitudine:**

400 m.s.l.m.

**Forma di allevamento:**

Cordone speronato e Guyot

**Cura del vigneto:**

Metodo Biologico

**Fermentazione:**

In botti di acciaio con controllo della temperatura.  
Vinificato con tecnica del salasso.

**Affinamento :**

In serbatoi inerti per almeno 4 mesi

**Invecchiamento :**

Prosegue la sua evoluzione in bottiglia

**Caratteristiche:**

Colore rosa cerasuolo

Vino fresco al palato, dai profumi di frutta a bacca rossa, con retrogusto fruttato intenso e persistente.

Perfetto come aperitivo, e ideale con portate dal sapore più delicato, sia formaggio, legumi, carne o pesce.

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: Strada dei Sassi Bianchi - 58050 Poggio Murella (GR)  
[www.mambriniviticoltori.it](http://www.mambriniviticoltori.it)  
Cod.Fisc. PGNRFL72C58C520G

[info@mambriniviticoltori.it](mailto:info@mambriniviticoltori.it)  
REA GR-122593