



## SAN BERLERO

**Tipologia:**

Toscana Rosso – Indicazione Geografica Tipica

**Tipo Vitigno:**

Sangiovese – Ciliegiolo – 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 macerazione sulle bucce per 7 giorni e controllo della temperatura

**Affinamento:**

In serbatoi inerti per 6 mesi

**Invecchiamento:**

Minimo 2 mesi in bottiglia

**Caratteristiche:**

Vino fresco, dalla struttura giovane e dal color rosso, aromi fruttati. Un vino “ruffiano” che trova il suo abbinamento nella cucina di tutti i giorni, ideale anche con portate saporite a base di pesce (Merluzzo – Zuppe ecc.)

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