



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
Cod.Fisc. PGNRFL72C58C520G

info@mambriniviticoltori.it
REA GR-122593