



SANGIOVESE

Tipologia:

Maremma Toscana Rosso –
Denominazione di Origine Controllata

Tipo Vitigno:

Sangiovese

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 15/30 giorni in botti di acciaio con controllo della temperatura

Affinamento :

24 mesi in Tonneau di rovere Francese lt 500

Invecchiamento:

Minimo 6 mesi in bottiglia

Caratteristiche:

Vino dal colore rosso rubino intenso tentente al granato. Il suo profumo è carico, vivace ed elegante con note fruttate e speziate. In bocca è asciutto, lievemente tannico, caldo e robusto. Il sapore è armonico, ben strutturato e persistente.

Bottiglia da 750 ml
Magnum Bottiglia da 1500 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.mambriinviticoltori.it
Cod.Fisc. PGNRFL72C58C520G

info@mambriinviticoltori.it
REA GR-122593