



## 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](http://www.mambriinviticoltori.it)  
Cod.Fisc. PGNRFL72C58C520G

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