



MAMBRINI
VITICOLTORI



ALEATICO ROSE'

Tipologia:

Toscana Rosato –
Indicazione Geografica Tipica
Biologico

Tipo Vitigno:

Aleatico

Luogo di produzione:

Località Poggio Murella – Manciano – Grosseto

Altitudine:

400 m.s.l.m.

Forma di allevamento:

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

Cantina: Loc. Poggio Murella - 58014 Manciano (GR)

Tel. 349 5009702

www.mambriniviticoltori.it

info@mambriniviticoltori.it

P.IVA 01421930536

Cod.Fisc. PGNRFL72C58C520G

REA GR-122593