



MAMBRINI
VITICOLTORI

CILIEGIOLO



Tipologia:

Maremma Toscana Rosso –
Denominazione di Origine Controllata
Biologico

Tipo Vitigno:

Ciliegiolo

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 macerazione sulle bucce per 7 giorni e controllo della temperatura

Affinamento:

In serbatoi inerti per circa 6 mesi

Invecchiamento:

Minimo 2 mesi in bottiglia

Caratteristiche:

Vino fresco, dalla struttura giovane e dal color rosso rubino, aromi fruttati. Un vino 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
P.IVA 01421930536

Cantina: Loc. Poggio Murella - 58014 Manciano (GR)
www.mambriniviticoltori.it
Cod.Fisc. PGNRFL72C58C520G

info@mambriniviticoltori.it
REA GR-122593