



MAMBRINI  
VITICOLTORI

## FRANCESCONE



**Tipologia:**

Maremma Toscana Bianco –  
Denominazione di Origine Controllata  
Biologico

**Tipo Vitigno:**

Trebbiano – Clairette Blanche (Francesino)

**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

**Affinamento:**

in serbatoi inerti per almeno 4 mesi

**Invecchiamento :**

Prosegue la sua evoluzione in bottiglia

**Caratteristiche:**

Color giallo paglierino.

Vino con intensi e persistenti profumi fruttati e floreali, fresco al palato con retrogusto fruttato, che permane a lungo in bocca. Ottimo come aperitivo, con formaggi freschi, accompagnato a piatti a base di pesce o carne bianca

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](http://www.mambriniviticoltori.it)

[info@mambriniviticoltori.it](mailto:info@mambriniviticoltori.it)

P.IVA 01421930536

Cod.Fisc. PGNRFL72C58C520G

REA GR-122593