



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

info@mambriniviticoltori.it

P.IVA 01421930536

Cod.Fisc. PGNRFL72C58C520G

REA GR-122593