



MAMBRINI
VITICOLTORI

POGGIO VENTOSO



Tipologia:

Maremma Toscana Rosso –
Denominazione di Origine Controllata
Biologico

Tipo Vitigno:

Sangiovese 60% – Merlot 40%

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 12-15 giorni in botti di acciaio
con controllo della temperatura

Affinamento :

almeno 3 mesi in Tonneau da 500 lt di rovere Francese

Invecchiamento :

Minimo 2 mesi in bottiglia

Caratteristiche:

Vino giovane, corposo e asciutto, giustamente tannico, dal
colore rosso rubino tendente al porpora con profumi di frutti
rossi e dalle leggere note speziate. Ideale l'abbinamento a
salumi, formaggi, carne alla brace e selvaggina

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
P.IVA 01421930536

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

info@mambriniviticoltori.it
REA GR-122593