



MAMBRINI
VITICOLTORI



PASSITO BIANCO

Tipologia:

Toscana Passito Bianco –
Indicazione Geografica Tipica

Tipo Vitigno:

Sauvignon – Viogner - Traminer

Luogo di produzione:

Località Poggio Murella – Manciano – Grosseto

Altitudine:

400 m.s.l.m.

Forma di allevamento:

Guyot

Cura del vigneto e raccolta uve:

Metodo Biologico. Raccolta tardiva in cassette apposite per l'appassimento, che durerà il tempo necessario alla giusta concentrazione zuccherina nell'acino.

Fermentazione:

In botti di acciaio per 2 settimane con macerazione sulle bucce, dopo di che, prosegue la sua fermentazione in modo molto lento.

Affinamento:

in serbatoi inerti per almeno 12 mesi

Invecchiamento:

Minimo 2 mesi in bottiglia

Caratteristiche:

Vino dolce, con note di frutta secca, dal profumo inebriante e dai sapori persistenti. Abbinare con formaggi stagionati, erborinati, pasticceria secca e cioccolato fondente

Bottiglia da 500 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