



MAMBRINI  
VITICOLTORI



## SANGIOVESE

**Tipologia:**

Maremma Toscana Rosso –  
Denominazione di Origine Controllata  
Biologico

**Tipo Vitigno:**

Sangiovese

**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 15/30 giorni in botti di acciaio  
con controllo della temperatura

**Affinamento :**

24 mesi in Tonneau di rovere Francese It 500

**Invecchiamento:**

Minimo 6 mesi in bottiglia

**Caratteristiche:**

Vino dal colore rosso rubino intenso tendente al granato.  
Il suo profumo è carico, vivace ed elegante con note fruttate  
e speziate. In bocca è asciutto, lievemente tannico, caldo e  
robusto. Il sapore è armonico, ben strutturato e persistente.

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](http://www.mambriniviticoltori.it)  
Cod.Fisc. PGNRFL72C58C520G

[info@mambriniviticoltori.it](mailto:info@mambriniviticoltori.it)  
REA GR-122593