



MAMBRINI
VITICOLTORI

VIOGNIER



Tipologia:

Toscana Bianco -
Indicazione Geografica Tipica
Biologico

Tipo Vitigno:

Viognier

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 –
Fermentazione sulle bucce

Affinamento:

in serbatoi inerti per almeno 4 mesi

Invecchiamento :

Prosegue la sua evoluzione in bottiglia

Caratteristiche:

Color giallo Ambra, ottimo connubio tra struttura e freschezza.
Al palato è secco, con note aromatiche e tropicali
Ottimo abbinato a formaggi di media stagionatura, spaghetti
alla carbonara, ai funghi, risotti, carni di maiale, vitello e pesce
dal sapore deciso

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