



MANTELLASSI

VITICOLTORI DAL 1960



MAESTRALE Maremma Toscana DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA Rosato



VITIGNI

Ciliegiolo 100%

ZONA DI ORIGINE

Maremma Toscana

VIGNETO

Collinare, terreno tufaceo calcareo e sciolto.

Produzione uva ql. 60/ha.

VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco di uve rosse con permanenza sulle bucce di circa 6 ore.

Fermentazione a temperatura controllata.

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO

Imbottigliato giovane



GRAPES

100% Ciliegiolo

ORIGIN

Tuscan Maremma

VINEYARD

Hillside with loose calcareous volcanic tufa soil.

Grape yield: 7,000 kg per hectare

VINIFICATION

The grapes are softly pressed and after 6 hours maceration of the skins the must is fermented at cold temperature.



REBSORTE

100% Ciliegiolo

URSPRUNGSZONE

Maremma, Toscana

WEINBERGE

Hügellage mit kalkigen Tuffsteinböden

Traubenproduktion: 6.000 kg/ha

VINIFIZIERUNG

Weißweibereitung mit roten Trauben und einer Mazeration der Schalen von 6 Stunden.

Fermentation bei kontrollierter Temperatur.