

MANDRIOLO ROSSO

MAREMMA TOSCANA D.O.C.

SANGIOVESE 80% - 20% CABERNET SAUVIGNON, LAB. FRANCE, PETIT VERDOT


.75 L



*Prima annata prodotta nel 2008, entra nella nuova DOC Maremma Toscana
Un vino a base di uve Sangiovese. Servito intorno ai 16°C si abbina
bene ad antipasti, paste e carni.
Di sicuro successo anche con pesce in umido. Si farà apprezzare per
la sua freschezza e armonia.*

PRODUZIONE

La vendemmia si svolge durante la seconda e la terza settimana di Settembre, in base ai vari vitigni. La fermentazione avviene in vasche di cemento vetrificate a temperatura controllata con rimontaggio due volte al giorno per un periodo di macerazione di 15 giorni. Il vino viene poi imbottigliato e lasciato riposare per altri tre mesi prima del suo lancio sul mercato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso trasparente vivo
Bouquet: profumi freschi di amarena, marasca, lampone
Gusto: pieno, caldo, buona la persistenza
Abbinamenti: cinghiale in umido

First produced in 2008.

A Sangiovese-based wine. Served at around 16°C, it goes well with appetizers, pasta and meat. Its success is guaranteed even with fish stews.

It is appreciated for its freshness and harmonic taste.

PRODUCTION

Harvest time: second and third week in September, depending on grape varietal. Fermentation takes place in temperature-controlled cement tanks. Pumping over twice a day for a maceration period lasting 15 days. The wine is then bottled and allowed to stand for a further three months before its launch on the market.

ORGANOLECTIC CHARACTERISTICS

Color: lively, transparent red
Bouquet: aromas of fresh cherries and raspberry
Taste: full, warm, with a nice length
Suggested Food Pairing: Stewed wild boar (a Maremman tradition!)