



TENUTA MANNOCCHI

MARCHE SANGIOVESE IGP AGRICOLTURA BIOLOGICA



Uve	Sangiovese (100%)
Zona di produzione	P. S. Elpidio
Altitudine	50 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno	Medio impasto
Sistema di allevamento	Guyot
Densità dell'impianto	3300 piante per ettaro
Vendemmia	Meccanica ultima decade di settembre
Vinificazione	Vinificazione classica con rimontaggi e follature a cui segue fermentazione malolattica in acciaio
Affinamento	Affinamento in bottiglia per tre mesi
Grado alcolico	13,00% vol
Temperatura di servizio	12° - 14°C
Bottiglie per cartone	6

Rosso rubino con riflessi violacei. Olfatto intenso e persistente di frutta rossa fresca, amarene, fragole, prugne e lampone con un accenno di viole. Gradevolmente tannico, si presenta con un finale morbido ed equilibrato.

Accompagna aperitivi, zuppe e carni bianche.

Da provare a una temperatura di servizio di 12°C.

