Mantignano

ROSSO

INFO

Annate: 2012, 2015, 2023
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Emilia Romagna
Vitigno: Sangiovese
Suolo: Arenario Marnoso
Tipo d'impianto: cordone speronato

Densità ceppi per ha: 4.000

Età media del vigneto: 27 anni

Produzione media per ha: 75 hl
Vinificazione e affinamento: macerazione su buccia per 40 giorni in tini di acciaio. Affinamento per 40 mesi in legno esausto.

Bottiglie prodotte: 4.500

PRODUTTORE

IL PRATELLO
Emilio Placci

PERCHÉ

Il Mantignano Vecchie Vigne de Il Pratello è un vino rosso sangiovese dal biotipo romagnolo. E' un vino profondo e minerale con tannini precisi e maturi. Naso selvaggio e terroso che chiede aria per potersi esprimere al meglio. Ha eleganza ed energia e una longevità straordinaria

QUANDO

Quando si ha voglia di fare sul serio in un'occasione per stupire amici e parenti con un vino di razza e classe che non farà rimpiangere vini ben più blasonati di importanti denominazioni. Un'umile Igp Forlì Sangiovese (così recita l'etichetta) saprà soddisfarvi e accompagnare i vostri secondi di carne alla grande.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it