

Mantignano



ROSSO

INFO

Annata: 2012

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 Pratelto 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.

