Mantignano dei Ginepri

ROSSO VECCHIE VIGNE

INFO

Paese: Italia
Regione: Emilia Romagna
Vitigno: Sangiovese
Suolo: Arenario Marnoso
Estensione del vigneto: 0,5 ht
Tipo d'impianto: alberello e piantata romagnola

Densità ceppi per ha: 10.000

Età media del vigneto: 80 anni

Produzione media per ha: 75 hl
Vinificazione e affinamento: Ferrmentazione spontanea e macerazione sulle buccie per 30 giorni in tini di acciaio. Affinamento per 10 mesi in tonneau esausti.

Solforosa totale: 40 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.300

PRODUTTORE

IL PRATELLO
Emilio Placci

PERCHÉ

Il Mantignano dei Ginepri de Il Pratello è un vino rosso sangiovese dal biotipo romagnolo. E' un vino fresco e minerale, che rifela tannini profondi e maturi. Il naso, con note terrose e di sottobosco, rivela l'origine selvaggia di questo sangiovese di montagna.

QUANDO

Quando organizzate un weekend fuori porta tra i boschi con gli amici, il Mantignano dei Ginepri è il vino da portare in tavola mentre affettate salame di cinghiale e discutete sull'itinerario della vostra camminata.

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