



# MANTELLASSI

VITICOLTORI DAL 1960



## MASSO BIANCO MAREMMA TOSCANA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



### VITIGNI

Trebbiano Toscano, Vermentino, Sauvignon

### ZONA DI ORIGINE

Magliano in Toscana

### VIGNETO

Vigneti collinari della Maremma Toscana

### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con resa uva/vino intorno al 60%,  
fermentazione a temperatura controllata

### MATURAZIONE ED AFFINAMENTO

Due mesi in vasca. Imbottigliato giovane,  
per mantenere la sua freschezza e i suoi profumi



### GRAPES

*Trebbiano Toscano, Vermentino, Sauvignon*

### ORIGIN

*Magliano in Toscana*

### VINEYARD

*Vineyards in the hills of the Tuscan Maremma*

### VINIFICATION

*Soft crushing with a grape/wine yield of approximately 60%,  
controlled temperature fermentation*

### AGING AND FINISHING

*Two months in stainless steel tanks,  
then bottled young to retain its freshness and fragrance*



### REBSORTE

Trebbiano Toscano, Vermentino, Sauvignon

### URSPRUNGSZONE

Magliano in Toscana

### WEINBERGE

Hügelweinberge in der toskanischen Maremma

### VINIFIZIERUNG

Schonende Pressung; Trauben/Weinertrag ca. 60%,  
Fermentation bei Temperaturkontrolle

### AUSBAU UND VERFEINERUNG

2 Monate im Stahltank. Wird jung abgefüllt,  
um seine Frische und Duftfülle intakt zu bewahren