



FATTORIA
MANTELLASSI



MAESTRALE
MAREMMA TOSCANA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CILIEGIOLO



VITIGNI
Ciliegiolo

ZONA DI ORIGINE
Magliano in Toscana

VIGNETO
Collinare, terreno tufaceo calcareo.
Produzione uva ql. 80/ha.

VINIFICAZIONE
Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO
In vasche di acciaio inox
e qualche mese in botiglia



GRAPES
Ciliegiolo

ORIGIN
Magliano in Toscana

VINEYARD
Hillside with calcareous volcanic tufa soil.
Grape yield: 8,000 kg per hectare

VINIFICATION
Traditional red wine vinification in stainless steel tanks

AGING AND FINISHING
In stainless steel tanks,
followed by a few months of bottle aging



REBSORTE
Ciliegiolo

URSPRUNGSZONE
Magliano in Toscana

WEINBERGE
Hügellage mit kalkigen Tuffsteinböden,
Traubenproduktion: 8000 kg/ha.

VINIFIZIERUNG
Traditionell für Rotwein, in Edelstahltanks

AUSBAU UND VERFEINERUNG
In Edelstahltanks und einige Monate in der Flasche