



IL PRATELLO

## MANTIGNANO

**Denominazione:** Colli di Faenza Sangiovese

**Vitigni:** Sangiovese 100%

**Vendemmia:** 2002

**Forma allevamento:** Cordone speronato

**Altitudine:** 450/500m.

**Esposizione:** sud/sud-est

**Terreno:** Medio impastp

**Densità impianto:** 3000 ceppi/ha

**Epoca raccolta:** fine ottobre

**Macerazione bucce:** 25gg

**Affinamento barriques:** 18 mesi

**Num. bottiglie prodotte:** 5000



Nel bicchiere di Mantignano trovate risolta, con disarmante semplicità, la più facile equazione del vino, quella che mette in relazione tipicità e qualità.

Lavoro a questo vino avendo in testa un'idea semplice e difficile insieme: " Il mio progetto è un vino che rappresenta fedelmente il 'territorio', anno dopo anno, con coscienza." L'affinamento in barriques aggiunge a questo sangiovese un supplemento di finezza, un finale che completa la pienezza e l'equilibrio protagonisti al naso ed in bocca