



IL PRATELLO

MANTIGNANO

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



Denominazione: Sangiovese

indicazione geografica protetta Forlì

Vitigni: Sangiovese 100%

Vendemmia: 2008

Forma allevamento: Cordone speronato

Epoca raccolta: fine ottobre

Macerazione bucce: 45gg

Affinamento barriques: 36 mesi

Affinamento in bottiglia minimo: 12 mesi

Altitudine: 480/570m.

Terreno: Medio impasto

Esposizione: sud/sud-est - ovest

Densità impianto: 3000/5500 ceppi/ha

Num. bottiglie prodotte: 5000