



CAMPO MAMANTE

Vino Bianco Dolce

Questo vino bianco biologico è prodotto da uve Albana selezionate e provenienti dalle zone collinari a più alta vocazione della denominazione. Viene trasformato in cantina con le tecnologie di vinificazione più moderne.

VIGNETO

Varietà	Albana
Vigneto	Areali di produzione collinari della denominazione
Suoli	Argilloso-calcarei e sabbie plioceniche
Estensione del vigneto	ca 1,5 ha
Età delle piante	15-20 anni
Esposizione	Est, Nord-Est
Altitudine	120 m slm
Densità di impianto	4400 ceppi/ha
Produzione media	1,5-2 Kg/pianta
Potatura	Doppio capovolto
Raccolta	I decade di Settembre, uva raccolta a mano

VINIFICAZIONE

Fermentazione in bianco in tini di acciaio a 14° C del mosto ottenuto da spremitura soffice degli acini e sottoposto a pulizia a freddo, a cui segue l'interruzione della fermentazione per ottenere un residuo zuccherino naturale.

AFFINAMENTO

Riposa circa 6 mesi in vasche di acciaio, per poi passare all'imbottigliamento.

NOTE ORAGNOLETTICHE

Rosso rubino scarico, con riflessi granata. Profumo vinoso, con sentori caratteristici di viola e marasca, uniti ad una lieve speziatura data dall'affinamento nelle botti in rovere di Slavonia. Armonico, con una elegante trama tannica. Questo vino riflette pienamente le caratteristiche del Sangiovese.

ABBINAMENTI

Ottimo con tutti i piatti tipici della cucina italiana, dalla pasta al sugo alla carne alla griglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C

PRODUZIONE ANNUA circa 10.000 bottiglie

