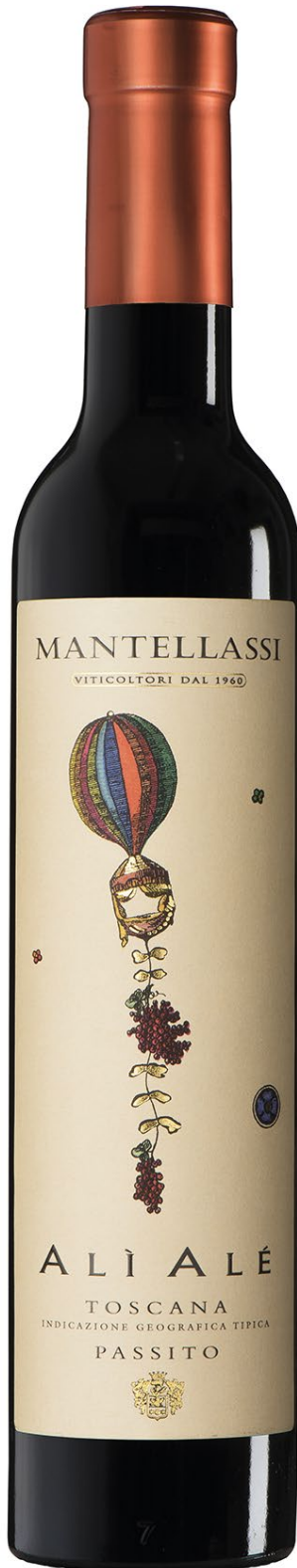




MANTELLASSI

VITICOLTORI DAL 1960



ALÌ ALÉ

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
PASSITO



VITIGNI

50% Alicante, 50% Aleatico

ZONA DI ORIGINE

Maremma Toscana

VIGNETO

Collinare, tufaceo calcareo

APPASSIMENTO

70 giorni in cassette; in luogo ventilato al riparo dal sole

VINIFICAZIONE

Completamente manuale dall'eliminazione dei raspi alla torchiatura

AFFINAMENTO

In piccole botti di rovere per alcuni mesi

PRODUZIONE

1000 bottiglie da lt 0,375



GRAPES

50% Alicante, 50% Aleatico

ORIGIN

Tuscan Maremma

VINEYARD

Hillside with a calcareous volcanic tufa soil.

DRYING

Grapes are dried for 70 days in a shaded and breezy place

VINIFICATION

Clusters are separated by hand

and the dried grapes are pressed manually

AGING AND FINISHING

A few months in small oak barrels

TOTAL PRODUCTION

1000 bottles lt 0,375



REBSORTEN

50% Alicante, 50% Aleatico

HERKUNFT

Maremma Toscana

WEINBERG

Hügel, Kalktuff

TRAUBENTROCKNUNG

70 Tage an einem schattigen und luftigen Ort

WEINHERSTELLUNG

Trauben werden von Hand gelesen und gepresst

VERFEINERUNG

Einige Monate in Barriques französischer Provenienz

GESAMTPRODUKTION

1000 Flaschen à 0,375l