



MANTELLASSI

VITICOLTORI DAL 1960



MASSO BIANCO MAREMMA TOSCANA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



VITIGNI
Trebiano Toscano, Vermentino, Sauvignon

ZONA DI ORIGINE
Magliano in Toscana

VIGNETO
Vigneti collinari della Maremma Toscana

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice con resa uva/vino intorno al 60%,
fermentazione a temperatura controllata

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO
Due mesi in vasca. Imbottigliato giovane,
per mantenere la sua freschezza e i suoi profumi



GRAPES
Trebiano Toscano, Vermentino, Sauvignon

ORIGIN
Magliano in Toscana

VINEYARD
Vineyards in the hills of the Tuscan Maremma

VINIFICATION
*Soft crushing with a grape/wine yield of approximately 60%,
controlled temperature fermentation*

AGING AND FINISHING
*Two months in stainless steel tanks,
then bottled young to retain its freshness and fragrance*



REBSORTE
Trebiano Toscano, Vermentino, Sauvignon

URSPRUNGSZONE
Magliano in Toscana

WEINBERGE
Hügelweinberge in der toskanischen Maremma

VINIFIZIERUNG
Schonende Pressung; Trauben/Weinertrag ca. 60%,
Fermentation bei Temperaturkontrolle

AUSBAU UND VERFEINERUNG
2 Monate im Stahltank. Wird jung abgefüllt,
um seine Frische und Duftfülle intakt zu bewahren