



MASSI DI
MANDORLAIA
Abbadia di Scansano



COLPETROSO

Maremma Toscana IGT
750 ml.

I terreni pietrosi, il clima arido Mandorlaia, selezione in vigna, produzione per ceppo contenuta danno vita a questo nobile e generoso vino Maremmano.

Vitigni: Cabernet 50%, Merlot 40%, Petit Verdot 10%.

Vinificazione: fermentazione in tini a temperatura controllata a 28-29°C e macerazione di 18-20 giorni.

invecchiamento e Affinamento: in tini, quindi per 18-24 mesi in barriques di rovere Francese (Allier). Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Grado alcolico: 13,5 - 14,5 % Vol.

Caratteristiche di Degustazione: colore rubino intenso con riflessi di porpora. Vino potente ed equilibrato: sentori di vaniglia con note balsamiche, tannini morbidi, struttura sottile ed elegante, lungo gustoso finale.

The stony soils and the arid climate of Mandorlaia give birth to this noble and generous wine from Tuscan Maremma. Grapes selection in the vineyards, low yield per vine tree, originate a fully bodied, well balanced wine.

Grape Varieties: Cabernet 50%, Merlot 40%, Petit Verdot 10%.

Production and Making Process: fermentation in stainless steel vats at controlled temperature of 28-29°C, 18-20 days maceration.

Maturing and Aging: in French oak (Allier) barriques for at least 24 months then in bottle.

Alcohol: 13.5 - 14.5 % Vol.

Tasting Notes: intense dark ruby color with purple hues, elegant, well balanced: light vanilla nose with balsamic notes, impressive fully bodied powerful wine, with soft tannins and subtle elegant texture, longlasting, full, tasty finish.

CONFEZIONATO IN CASSA LEGNO

PACKED IN WOODEN CASES



CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1999