



FATTORIA
MANTELLASSI



LUCUMONE
MAREMMA TOSCANA
Denominazione di Origine Controllata
VERMENTINO



VITIGNI

Vermentino bianco 100%

ZONA DI ORIGINE

Maremma Toscana

VIGNETO

Collinare, terreno tufaceo calcareo.

Produzione uva ql. 80/ha.

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 ed i suoi profumi



GRAPES

100% Vermentino Bianco

ORIGIN

Tuscan Maremma

VINEYARD

Hillside, with a calcareous volcanic tufa soil structure.

Grape yield: 8,000 kg per hectare

VINIFICATION

Soft crushing with grape/wine yield of approximately 60%,
fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature

AGING AND FINISHING

Two months in tanks, then bottled young
to retain its freshness and fragrance



REBSORTE

100% Vermentino bianco

URSPRUNGSZONE

Toskanische Maremma

WEINBERGE

Hügellage mit kalkigen Tuffsteinböden

Traubenertrag: 8000 kg/ha.

VINIFIZIERUNG

Schonende Pressung, bei einer Mostausbeute von ca. 60%
Fermentation bei Temperaturkontrolle.

AUSBAU UND VERFEINERUNG

2 Monate im Edelstahltank; wird jung abgefüllt,
um Frische und Duftfülle intakt zu bewahren