



MANTELLASSI

VITICOLTORI DAL 1960



SCALANDRINO

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 50%
fermentazione in botti di rovere francese

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO

4-6 settimane in botti di rovere francese
e due mesi in bottiglia



GRAPES

100% Vermentino

ORIGIN

Tuscan Maremma

VINEYARD

Hillside with a calcareous volcanic tufa soil.

Grape yield: 8,000 kilos per hectare

VINIFICATION

Soft crushing with grape/wine
yield around 50%.

Fermentation in French oak casks

AGING AND FINISHING

4-6 weeks in French oak barriques,
and a couple of months of bottle aging



REBSORTE

100% Vermentino

URSPRUNGSZONE

Maremma Toscana

WEINBERGE

Hügellage mit kalkigen Tuffsteinböden

Traubenproduktion: 8000 kg/ha.

VINIFIZIERUNG

Schonende Pressung: Trauben/Weinertrag
ca. 50%, Fermentation in Fässern
aus französischem Eichenholz

AUSBAU UND VERFEINERUNG

4-6 Wochen in Fässern aus
französischem Eichenholz
und zwei Monate in der Flasche