



## FATTORIA MANTELLASSI



### SAN GIUSEPPE Morellino di Scansano DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



#### VITIGNI

Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon e Ciliegliolo 15%

#### ZONA DI ORIGINE

Magliano in Toscana

#### VIGNETO

Collinare, terreno tufaceo calcareo.

Produzione uva ql. 80/ha.

#### VINIFICAZIONE

Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox

#### MATURAZIONE ED AFFINAMENTO

Dopo la vinificazione, il miglior Morellino della nuova annata, viene selezionato ed affinato per sei mesi in botti di rovere francese ed alcuni mesi in bottiglia



#### GRAPES

85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon and Ciliegliolo

#### ORIGIN

Magliano in Toscana

#### VINEYARD

Hillside with calcareous volcanic tufa soil.

Grape yield: 8,000 kg per hectare

#### VINIFICATION

Traditional red wine vinification in stainless steel tanks

#### AGING AND FINISHING

After the vinification the best new Morellino wine is selected to become San Giuseppe.

Afterwards it is aged for six months in small French oak barrels, followed by several months of bottle aging



#### REBSORTE

85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon und Canaiolo Nero

#### URSPRUNGSZONE

Magliano di Toscana

#### WEINBERGE

Hügellage mit kalkigen Tuffsteinböden,

Traubenproduktion: 8000 kg/ha.

#### VINIFIZIERUNG

Traditionell für Rotwein, in Edelstahl tanks

#### AUSBAU UND VERFEINERUNG

Nach der Vinifizierung wird der beste Morellino des neuen Jahrgangs ausgewählt und verfeinert für sechs Monate in Fässern aus französischer Steineiche und danach einige Monate in der Flasche gelagert.