



MANTELLASSI

VITICOLTORI DAL 1960



LE SENTINELLE RISERVA

MORELLINO DI SCANSANO
Denominazione di Origine Controllata e Garantita



VITIGNI

Sangiovese 85%, Alicante 15%

ZONA DI ORIGINE

Magliano in Toscana

VIGNETO

Collinare, terreno tufaceo calcareo.

Produzione massima: ql. 50/ha.

VINIFICAZIONE

Accurata selezione delle uve.

Vinificazione tradizionale in rosso
in piccole vasche da hl 50 con lunga macerazione

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO

20 mesi in barriques di rovere francese
ed alcuni mesi in bottiglia



GRAPES

85% Sangiovese, 15% Alicante

ORIGIN

Magliano in Toscana

VINEYARD

Hillside with calcareous volcanic tufa soil.

Grape yield: 5,000 kilos per hectare

VINIFICATION

Grapes are carefully selected.

A traditional red wine vinification in small capacity
tanks with prolonged maceration on the skins follows

AGING AND FINISHING

20 months in French oak barriques, followed
by several months of bottle aging



REBSORTE

85% Sangiovese, 15% Alicante

URSPRUNGSZONE

Magliano di Toscana

WEINBERGE

Hügellage mit kalkigen Tuffsteinböden

Traubenproduktion: 5000 kg/ha.

VINIFIZIERUNG

Sorgfältige Auswahl der Trauben.

Traditionell für Rotwein, bei langer
Mazeration in kleinen 50 hl Gärbehältern

AUSBAU UND VERFEINERUNG

20 Monate in Barriques französischer Provenienz
und einige Monate in der Flasche