



# MANTELLASSI

VITICOLTORI DAL 1960



**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