



MAMMOLO DEL RINASCIMENTO

TOSCANA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA ROSSO

UVAGGIO

100% Mammolo

VENDEMMIA/HARVEST

Effettuiamo solo vendemmia manuale per tutti i 20 ha della Tenuta, con accurata selezione dei grappoli. Le operazioni di raccolta richiedono estrema attenzione, sono infatti fondamentali per raggiungere un risultato finale ottimale. L'inizio della raccolta varia ogni anno, in base al clima, ma tendenzialmente avviene nel mese di Settembre.

We only do manual harvesting for all 20 hectares of the Estate, with careful selection of the bunches. Harvesting operations require extreme attention, they are in fact fundamental to achieving an excellent final result. The start of the harvest varies every year, based on the climate, but generally takes place in September.

DATI STORICI/DID YOU KNOW?

Il vitigno Mammolo è una varietà a bacca nera autoctona Toscana, già alla fine del Seicento il botanico Micheli nella sua opera "Istoria delle Viti" ne descrive vari biotipi. Nella stessa epoca Bartolomeo Bimbi lo dipinge nelle tavole dedicate alle uve coltivate nelle ville medicee. Il suo nome particolare deriverebbe dal caratteristico aroma di violetta che caratterizza il vino che se ne ottiene.

The Mammolo vine is a native Tuscan black grape variety, already at the end of the seventeenth century the botanist Micheli in his work "Istoria delle Viti" described various biotypes of this grape. In the same period Bartolomeo Bimbi painted it in the tables dedicated to the grapes grown in the Medici villas. Its particular name derives from the characteristic violet aroma that characterizes the wine obtained from it.

NOTE DEGUSTATIVE/TASTING NOTES

Caratteristico color rosso aranciato, tipico del vitigno. Aromi di viola, arancia sanguinella e spezie piccanti quali zenzero, zafferano e curry irrompono al naso. Struttura di medio corpo, si alternano in un elegante equilibrio tannini morbidi e una spiccata mineralità.

Characteristic orange-red colour, typical of the vine. Aromas of violets, bloody orange and hot spices like ginger, saffron and curry burst into the nose. Medium-bodied structure, soft tannins and a marked minerality alternate in an elegant balance.

ABBINAMENTI/PAIRINGS

Carni rosse, arrostiti, formaggi di media stagionatura, zuppe. Provalo con la Ribollita Toscana.

Red meats, roasts, medium-aged cheeses, soups. Try it with Tuscan Ribollita Soup.



FORMATI/SIZE: 0,75l

SCHEDA LOGISTICA / LOGISTICS SHEET

Formato bottiglia/bottle size: 75cl
Bottiglie per cartone/bottle per box: 6
Confezione/box: Legno / Wood
Formato confezione/size: cm 32x19x28
Peso confezione/weight: 9,5 kg