

MONO

MAMMOLO TOSCANA I.G.T. 2022

Il vitigno Mammolo è una varietà a bacca nera coltivata nell'Italia centrale, anche se non più molto diffusa. Il nome deriverebbe dal caratteristico aroma di violetta che caratterizza il vino che se ne ottiene.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino, caratterizzato al naso da sentori floreali di violetta. Quando il caldo invita a ridurre le gradazioni alcoliche, il Mammolo può essere un'ottima alternativa ai bianchi e ai rosati di Toscana per la sua piacevolezza di beva.

ABBINAMENTI

Vitigno generoso, produce vini con acidità importanti ma con basso contenuto tannico rendendoli adatti agli abbinamenti con i salumi.

BOTTIGLIE PRODOTTE

290



<i>Zona di produzione</i>	Greve in Chianti
<i>Proprietario</i>	Conti Capponi dal 1524
<i>Viticoltura</i>	Biologica
<i>Superficie aziendale</i>	200 ettari di cui 31 in vigneti
<i>Altitudine</i>	280 m
<i>Terreno</i>	Terreni limosi e con forte presenza di scheletro, in particolare "alberese".
<i>Vigneto</i>	Terrazza 4 Bastignano
<i>Vitigni</i>	100% Mammolo
<i>Anno di piantagione</i>	2005
<i>Nr. piante per ettaro</i>	4.000 - 6.000
<i>Sistema di allevamento</i>	Guyot
<i>Nr. trattamenti per anno</i>	6 - 9
<i>Quintali uva per ettaro</i>	60
<i>Resa vino per quintale uva</i>	70%
<i>Vendemmia</i>	Manuale, ultima decade di settembre / prima di ottobre
<i>Fermentazione</i>	Tonneaux aperti
<i>Nr. giorni a contatto con le bucce</i>	15
<i>Nr. giorni di fermentazione</i>	8
<i>Temperatura max. di fermentazione</i>	29°
<i>Invecchiamento</i>	12 mesi in acciaio
<i>Nr. travasi</i>	2 - 4
<i>Gradazione zucchero a vendemmia</i>	23 brix
<i>Acidità totale in bottiglia</i>	4.81 gr/l
<i>Anidride solforosa totale</i>	60 mg/l
<i>Anidride solforosa libera</i>	20 mg/l
<i>Estratto secco netto</i>	-
<i>Gradazione alcolica</i>	13.03%
<i>Ph</i>	3.52
<i>Tipo bottiglia e capacità</i>	Bordolese Aurora (360 gr.) 75 cl
<i>Misura tappo</i>	44 x 24
<i>Nr. bottiglie per cartone</i>	6
<i>Conservazione</i>	10 anni