



MAMMOLO

IGT Toscana Rosato

Appellation

IGT Tuscany

Grapes

100% Mammolo

Territory

Clayey and calcareous, at
200mt altitude.

Fermentation and ageing

Fermentation and ageing in
steel for 12 months

Tasting

Fresh and fragrant yellow
berry fruit on the nose. Very
refreshing and quite
persistent

Pairings

Perfect wine for aperitifs,
delicate first courses or fish
dishes.

Serving temperature

12°C

Denominazione

IGT Toscana

Uvaggio

100% Mammolo

Territorio

Argilloso e calcareo, a 200m di
altitudine.

Fermentazione e affinamento

Fermentazione e affinamento in
acciaio per 12 mesi

Degustazione

Al naso frutta a bacca gialla
fresca e fragrante. Molto
rinfrescante e abbastanza
persistente

Abbinamenti

Vino perfetto per aperitivo, primi
piatti delicati o a base di pesce.

Temperatura di servizio

12°C



Azienda Agricola Cincinelli

Piazza della Vittoria 11 - 52010 Capolona (AR) Italy

info@aziendaagricolacincinelli.it