



# MAMMI

<https://www.carlotanganelli.it/>



## Principali Caratteristiche

✦ **Vendemmia:** I primi giorni di ottobre

✦ **Produzione:** 30q/ha

✦ **Vinificazione:** Le uve sono diraspate e pigiate delicatamente. La fermentazione si svolge con i lieviti indigeni e le uve macerano per 20 giorni a 28-30°. La fermentazione malolattica si svolge in botte. Il vino è stato lasciato maturare in botti di 7,5 hl per due anni

✦ **Uvaggio:** 100% Sangiovese

✦ **Altitudine:** 580 m.s.l.m

✦ **Esposizione:** Sud/Sudest

✦ **Terreno:** Galestroso

✦ **Densità vigna:** 9000 piante/ettaro

azienda agricola  
**carlo  
tanganelli**