



# Scalapetra

## IGT Colli del Limbara

La famiglia Mancini ha voluto dare a questo magnifico vino il nome di una delle prime vigne del podere per sottolinearne l'origine. Il dosaggio sapiente prende dalle uve i tratti caratteristici, fondendoli in un accordo armonico e senza eguali.

*Classificazione:* IGT Colli del Limbara.

*Vinificazione:* in rosso.

*Caratteristiche organolettiche:* colore rosso intenso tendente al granato e lampi violacei. All'olfatto denota un profumo intenso, vinoso con sentori di frutti di bosco e di note vanigliate. Gusto morbido, raffinato, secco, sapido, giustamente tannico.

*Grado alcolico:* 13,5% vol.

*Acidità:* 4,8 g/l.

*Zuccheri:* 2 g/l.

*Abbinamenti gastronomici:* ideale per accompagnare salumi, carni alla griglia, gli arrosti di carne rossa e i formaggi stagionati.

*Temperatura di servizio:* 18 °C.

*To highlight its origins, the Mancini family decided to give this extraordinary wine the name of one of the first vines of the farm. The skilful dosage takes unique grape traits, combining them in a harmonious and incomparable agreement.*

*Classification:* IGT Colli del Limbara.

*Vinification:* on skins.

*Organoleptic properties:* intense red colour that tends towards garnet with purple flashes. It is characterised by an intense and vinous scent with hints of fruits of the forest and vanilla notes. Smooth, refined, dry, savoury, rightly tannic taste.

*Alcohol by volume:* 13,5%.

*Acidity:* 4,8 g/l.

*Sugar:* 2 g/l.

*Food pairing:* excellent with cured meats, grilled meat, red roast meats and mature cheeses.

*Serving temperature:* 18 °C.



PIERO  
MANCINI

CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI

[www.pieromancini.it](http://www.pieromancini.it)