



PIERO
MANCINI

CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI

Saccaia

Saccaia

IGT Colli del Limbara

Destinato agli intenditori, ha nella sua morbidezza il tratto più eloquente pur mantenendo la forza data dall'uvaggio. È un vino che ha una sua storia ed è molto apprezzato dagli esperti per le sue caratteristiche inconfondibili.

Classificazione: IGT Colli del Limbara.

Vinificazione: in rosso.

Caratteristiche organolettiche: rosso intenso tendente al granato, corposo, caldo.

Grado alcolico: 13,5% vol.

Acidità: 4,8 g/l

Zuccheri: 2 g/l.

Abbinamenti gastronomici: arrostiti di carni rosse, formaggi.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C.

A wine for connoisseurs. Its softness is its most eloquent trait while it also keeps the strength of the grape mix. It's a wine with its own history that, thanks to its unique characteristics, is very appreciated by connoisseurs.

Classification: IGT Colli del Limbara.

Vinification: on skins.

Organoleptic properties: intense red colour that tends towards garnet; full-bodied and warm wine.

Alcohol by volume: 13,5%.

Acidity: 4,8 g/l.

Sugar: 2 g/l.

Food pairing: red roast meats and cheeses.

Serving temperature: 16 - 18 °C.



PIERO
MANCINI

CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI

www.pieromancini.it