



# POLIZIANO

## MANDRONE DI LOHSA MAREMMA TOSCANA CABERNET

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Potente ed elegante al tempo stesso, morbido ma strutturato, Mandrone di Lohsa è un vino ottenuto da Cabernet Sauvignon in prevalenza con piccole ma decisive aggiunte di Petit Verdot e Carignano. Questi ultimi vitigni sono essenziali per donare al Mandrone il suo carattere spiccatamente mediterraneo, solare, netto e definito, che lo rende unico e riconoscibile.



**CLASSIFICAZIONE :**

Maremma Toscana Cabernet – Doc

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:**

2001

**BOTTIGLIE PRODOTTE MEDIAMENTE:**

Circa 15.000 bottiglie

**VARIETÀ:**

85% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot e Carignano

**SUPERFICIE DEI VIGNETI:**

9 ha

**ALTIMETRIA:**

100 m.s.l.m.

**ESPOSIZIONE:**

Sud/sud - ovest

**TIPOLOGIA DEI TERRENI:**

Declivi, con ricchissima presenza di scheletro (galestro e macigno)

**DENSITÀ DI IMPIANTO:**

6.000 ceppi per ettaro

**METODO DI VENDEMMIA:**

Manuale in cassette con successiva cernita manuale

**VINIFICAZIONE:**

La fermentazione e la macerazione avviene in tini tronco-conici di acciaio inox per la durata di 20-25 giorni

**AFFINAMENTO:**

Il vino viene affinato per 18 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese, completamente nuove

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:**

Oltre 15 anni