



MIRaBONDO

azienda agricola biologica





AURO Vermentino IGP TOSCANA 2022

Vermentino 100%

Vendemmia prime due settimane di settembre

Macerazione a bassa temperatura per 24 ore

Fermentazione senza bucce a temperatura controllata in cisterna di acciaio

Affinamento in cisterna di acciaio sulle proprie fecce fini

Affinamento in bottiglia di 2 mesi prima della messa in commercio

Alcool 13%



Bott da 0,75 lt



RUBA CUOR Rosato IGP TOSCANA 2022



Sangiovese 100%

Vendemmia la prima settimana di settembre

Vinificazione senza contatto con le bucce "in bianco"

Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata

Affinamento in cisterna di acciaio sulle proprie fecce fini

Affinamento in bottiglia di 2 mesi prima della messa in commercio

Alcool 12,5%

Bott da 0,75 lt



ALFA Montecucco Rosso DOC 2021

Sangiovese 85% Syrah 15%

Vendemmia ultima settimana di settembre

Vinificazione in vasche di cemento da 25 hl con macerazione di ca 20 gg

Affinamento in tonneaux da 5 hl di rovere francese per 9 mesi

Affinamento in bottiglia di 3 mesi prima della messa in commercio

Alcool 14%



Bott da 0,75 lt



CIAO MORO Montecucco Sangiovese DOCG Riserva 2020

Sangiovese 100%

Vendemmia fine settembre/inizi di ottobre

Vinificazione in vasche di cemento da 25 hl con macerazione di ca 20 gg

Affinamento in tonneaux e barrique di rovere francese per 24 mesi

Affinamento in bottiglia di 6 mesi prima della messa in commercio

Disponibile da Dicembre 2023



Bott da 0,75 lt