



*La grande arte riprende da dove finisce la natura*  
*Marc Chagall*

**MANTELLASSI**

VITICOLTORI DAL 1960

M A R E M M A T O S C A N A

Da sempre vignaioli, i Mantellassi iniziarono nel 1960 l'impianto dei primi 4 ettari di vigneto sulle colline della Maremma Toscana.

Sangiovese ed Alicante costituirono la base tradizionale sulla quale si sviluppò successivamente tutto il vigneto (attualmente oltre 110 ettari). Tutti i loro vini sono stati da sempre riconosciuti come i testimoni dello stile tradizionale del Morellino di Scansano.

I Mantellassi hanno contribuito in modo determinante alla costituzione della denominazione 'Morellino di Scansano' (1978) e sono considerati tra i produttori più prestigiosi.

I fratelli Alearo e Giuseppe sono la quarta generazione e conducono direttamente vigneti e cantina, avvalendosi di un valido staff di tecnici ed enologi.

Orario apertura:

feriale: 8,30/12,30 - 14,00/17,30 - Sabato e festivo: su appuntamento

*In 1960 the Mantellassi family, vine growers for many generations, planted their first 4 hectares (9.88 acres) of vineyards in Maremma Toscana.*

*Sangiovese and Alicante were the first traditional grapes to be planted. Today the vineyards cover a surface of more than 110 hectares (272 acres).*

*Their wines are commonly considered as the most representative of the traditional style of Morellino di Scansano.*

*The Mantellassi played a key role in 1978 to obtain DOC Appellation for Morellino di Scansano and they are nowadays considered amongst the most prestigious producers. Alearo and Giuseppe Mantellassi represent the 4th generation of this family and directly manage the winery and vineyards supported by a valuable staff and oenologist.*

*Operating hours:*

*Weekdays: 8,30/12,30 - 14,00/17,30 - Saturdays, Sundays and holidays: on request*

Die Winzerfamilie Mantellassi, begann mit dem Weinanbau in der Maremma (Toskana) im Jahr 1960 mit den ersten 4 Hektar Land. Sangiovese und Alicante Reben bildeten das traditionelle Fundament, auf dem sich die der Weinberg aufbaut (heute ca. 110 Hektar). Schon immer sind die hier hergestellten Weine anerkannte Zeugen des traditionellen Stils der den "Morellino di Scansano" auszeichnet.

Die Familie Mantellassi, die erheblich bei der offiziellen Anerkennung der Ursprungsbezeichnung (DOC) "Morellino di Scansano" (1978) mitgewirkt hat, zählen zu den renommiertesten und bekanntesten Herstellern dieses Weins.

In vierter Generation liegt heute die Verantwortung in Händen der Brüder Alearo und Giuseppe Mantellassi, die sich mit Hilfe von ausgewähltem technischen und önologischen Personal sowohl um den Weinkeller als auch um den Weinberg persönlich kümmern.

Öffnungszeiten:

An Wochentagen: 8,30/12,30 - 14,00/17,30

An Samstagen, Sonn- und Feiertagen nach Vereinbarung



## MAESTRALE Rosato Maremma Toscana DOC

Ciliegiolo 100%

*Vinificazione:*

*Delicatissima diraspa-pigiatura e macerazione per 6 ore a 10-15°C*

*Maturazione ed Affinamento:*

*Imbottigliato giovane*

*Vinification:*

*Delicate pressure of the grapes, followed by 6 hours maceration at 10-15°C*

*Aging and Finishing:*

*bottled young*

*Vinifizierung:*

*Schonende Pressung und Mazeration für 6 Stunden bei 10° bis 15°*

*Ausbau und Verfeinerung:*

*Junge Flaschenabfüllung*



IL MAGO DI OZ  
Morellino di Scansano DOCG  
**senza solfiti aggiunti**

Sangiovese 100%

*Vinificazione:*

Metodo Purovino senza solfiti aggiunti

*Maturazione ed Affinamento:*

in vasche di acciaio inox, imbottigliato molto giovane

*Vinification:*

Purovino Method without added sulphites

*Aging and Finishing:*

in stainless steel tanks, bottled very young

*Vinifizierung:*

Nach der Purovino Methode: ohne Zusatz von Sulfiten

*Ausbau und Verfeinerung:*

In Edelstahltanks, jung abgefüllt



MENTORE  
Morellino di Scansano  
DOCG

Sangiovese 85%  
Ciliegiolo 10%  
Cabernet Sauvignon 5%

*Maturazione ed Affinamento:*

In vasche di acciaio inox ed alcuni mesi in bottiglia

*Aging and Finishing:*

In stainless steel tanks, followed by a few months of bottle aging

*Ausbau und Verfeinerung:*

In Edelstahltanks und einige Monate in der Flasche



SAN GIUSEPPE  
Morellino di Scansano  
DOCG

Sangiovese 85%  
Ciliegiolo 10%  
Cabernet Sauvignon 5%

*Maturazione ed Affinamento:*

Sei mesi in piccole botti di rovere ed alcuni mesi in bottiglia

*Aging and Finishing:*

Six months in small oak barrels, followed by several months of bottle aging

*Ausbau und Verfeinerung:*

6 Monate in Barriques französischer Provenienz und einige Monate in der Flasche



**LE SENTINELLE**  
Morellino di Scansano DOCG  
Riserva

Sangiovese 85%  
Alicante 15%

*Maturazione ed Affinamento:*  
20 mesi in barriques di rovere francese e botte grande ed alcuni mesi in bottiglia

*Aging and Finishing:*  
20 months in French oak barriques and big oak barrels, followed by several months of bottle aging

*Ausbau und Verfeinerung:*  
20 Monate in Barriques französischer Provenienz und großen Eichenfässern, gefolgt von einigen Monaten in der Flasche.



**QUERCIOLOIA**  
Alicante  
Maremma Toscana DOC

Alicante 100%

*Maturazione ed Affinamento:*  
13/16 mesi in barriques di rovere francese e botte grande ed alcuni mesi in bottiglia

*Aging and Finishing:*  
13-16 months in French oak barriques and big oak barrels, followed by several months of bottle aging

*Ausbau und Verfeinerung:*  
13-16 Monate in Barriques französischer Provenienz und großen Eichenfässern, gefolgt von einigen Monaten in der Flasche



**PUNTON DEL SORBO**  
Cabernet Sauvignon  
Maremma Toscana DOC

Cabernet Sauvignon 100%

*Maturazione ed Affinamento:*  
4 mesi in vasca inox, 12 mesi in barriques di rovere francese e 6 mesi in bottiglia

*Aging and Finishing:*  
4 months in stainless steel tank, 12 months in French oak barriques and 6 months in bottle

*Ausbau und Verfeinerung:*  
4 Monate in Edelstahl tanks, 12 Monate in Barriques französischer Provenienz und 6 Monate in der Flasche



**IL CANNETO**  
Sangiovese  
Maremma Toscana DOC  
Sangiovese 100%

*Maturazione ed Affinamento:*  
In vasche di acciaio inox  
ed alcuni mesi in bottiglia

*Aging and Finishing:*  
In stainless steel tanks,  
followed by a few months  
of bottle aging

*Ausbau und Verfeinerung:*  
In Edelstahltanks  
und einige Monate  
in der Flasche



**MAESTRALE**  
Ciliegiolo  
Maremma Toscana DOC  
Ciliegiolo 100%

*Maturazione ed Affinamento:*  
In vasche di acciaio inox  
ed alcuni mesi in bottiglia

*Aging and Finishing:*  
In stainless steel tanks,  
followed by a few months  
of bottle aging

*Ausbau und Verfeinerung:*  
In Edelstahltanks  
und einige Monate  
in der Flasche



**VEGOIA**  
Anonica  
Maremma Toscana DOC  
Anonica 100%

*Maturazione ed Affinamento:*  
Due mesi in vasca.  
Imbottigliamento giovane, per  
mantenere la sua freschezza  
e i suoi profumi

*Aging and Finishing:*  
Two months in steel.  
Bottled before the end of March  
to keep the freshness.

*Ausbau und Verfeinerung:*  
Zwei Monate im Tank.  
Junge Abfüllung, um seine Frische  
und seine Aromen zu erhalten



**MASSO BIANCO**  
Maremma Toscana DOC

Trebbiano Toscano  
Vermentino  
Sauvignon

*Maturazione ed Affinamento:*  
Due mesi in vasca. Imbottigliamento  
giovane, per mantenere la sua  
freschezza e i suoi profumi

*Aging and Finishing:*  
Two months in tanks, then bottled  
young to retain its freshness and  
fragrance

*Ausbau und Verfeinerung:*  
2 Monate im Edelstahltank; wird  
jung abgefüllt, um Frische und  
Duftfülle intakt zu bewahren



**LUCUMONE**  
Vermentino  
Maremma Toscana DOC

Vermentino 100%

*Maturazione ed Affinamento:*  
Due mesi in vasca, imbottigliato  
giovane per mantenere la sua  
freschezza ed i suoi profumi

*Aging and Finishing:*  
Two months in tanks, then  
bottled young to retain its  
freshness and fragrance

*Ausbau und Verfeinerung:*  
2 Monate im Edelstahltank; wird  
jung abgefüllt, um Frische und  
Duftfülle intakt zu bewahren



**SCALANDRINO**  
Vermentino  
Maremma Toscana DOC

Vermentino 100%

*Maturazione ed Affinamento:*  
4-6 settimane in barriques di  
rovere francese e 2 mesi in  
bottiglia

*Aging and Finishing:*  
4-6 weeks in French oak barrels  
and a couple of months  
of bottle aging

*Ausbau und Verfeinerung:*  
4-6 Wochen in Barriques  
französischer Provenienz und  
2 Monate in der Flasche



## ALÌALÈ

Toscana IGT  
Passito

Alicante 50%, Aleatico 50%

*Appassimento:* 70 giorni in cassette, in luogo ventilato al riparo dal sole

*Vinificazione:* manuale dall'eliminazione dei raspi alla torchiatura

*Affinamento:* in piccole botti di rovere per alcuni mesi

*Drying and Vinification:* grapes are dried for 70 days in a shaded and breezy place. Clusters are separated by hand and the dried grapes are pressed manually

*Ageing:* a few months in small oak barrels

*Traubentrocknung und Weinherstellung:* Von Hand verlesen werden die Trauben 70 Tage an einem schattigen und luftigen Ort gelagert und schonend gepresst

*Vinifizierung:* Einige Monate in kleinen Eichenfässern



## OBLÒ

SPUMANTE BRUT

Vermentino 50%  
Chardonnay 50 %

*Vinificazione*

Metodo Charmat

Lenta fermentazione, con lunga permanenza sulle fecce, affinato per sei mesi in bottiglia. Bollicine raffinate per un delizioso aperitivo.

*Vinification*

Metodo Charmat

Slow fermentation process at low temperatures with lees contact, bottle aged for 6 months. A fine perlage for a delicious aperitif.

*Vinifizierung:*

Charmat-Methode

Langsame Mazeration bei geringer Temperatur mit langer Verweildauer im Weintrub, 6 Monate in der Flasche ausgebaut.

Zart prickelnde Bläschen für einen köstlichen Aperitif



## FIORDALISO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO

*Varietà delle olive:* in massima parte Leccino

L'olio Extra Vergine di oliva Fiordaliso è un prodotto molto accurato proveniente esclusivamente da oliveti della nostra Azienda Agricola.

Le olive vengono raccolte a mano e la frangitura viene effettuata con macine in pietra a freddo. Tale procedimento consente al prodotto di avere una acidità non superiore al 0,2 - 0,3 %.

*Olive varieties:* principally Leccino olives

Our "Fiordaliso" extra virgin olive oil is a very selected product made exclusively from olives grown in our own groves. Olives are hand picked, cold pressed and ground by stone. This method guarantees our oil an acidity of no more than 0,2 - 0,3 %.

*Olivensorten:* überwiegend Leccino

Das naturreine Olivenöl Fiordaliso ist ein mit größter Sorgfalt ausgewähltes Produkt ausschließlich aus Oliven von betriebseigenen Olivenhainen gewonnen. Handverlesen und kalt gepresst mit traditionellen Mahlsteinen beträgt der Säurewert höchstens 0,2 - 0,3 %.



## MANTELLASSI

di Aleardo & Giuseppe Mantellassi

Località Banditaccia - 58051 MAGLIANO IN TOSCANA (GR) - Italia

Tel. +39 0564 592037 e Fax +39 0564 592127

[www.fattoriamentellassi.it](http://www.fattoriamentellassi.it) - e-mail: [info@fattoriamentellassi.it](mailto:info@fattoriamentellassi.it)

Coordinate GPS 42° 37.047 nord 11° 19.737 est



Fattoria Mantellassi