

## Mantello / Toscana IGT Sangiovese-Shiraz

葡萄 70% Sangiovese, 30% Shiraz

生产区 托斯卡纳 IGT, 芬奇, 佛罗伦萨

高度 150 m a.s.l.

土壤类型 山土,疏松而深厚,富含海洋化石和岩石碎片。 泥灰和砂岩土壤,包括粘土和砂片岩,富含石灰石。 十壤深厚,面向东南。

酒精 14.5 % vol.

发酵 在 20-26°C 的温度下酒精发酵 15

天·使用删除和货架技术·然后在 28-29℃ 的钢中浸渍 20 天。

径流后,它被架起两次,然后在钢中进行苹果酸乳酸发酵。 在货架和硫化后,然后老化。

单独的基地在二月组装,然后混合物的老化继续。

老化 它在 50% 的新木法国橡木桶中熟化 12-14 个月,然后在钢中陈酿 12 个月。 装瓶后,在瓶中再陈化 12 个月。

品酒笔记 强烈的红宝石色。

酒香浓郁而辛辣·带有黑胡椒和龙蒿、酸樱桃和烟草的细微 差别。

口感丰富而饱满,清新而浓郁,尾调很长,带有香料和红色 浆果的味道。

食物搭配 红肉和红烧肉; 炖肉意大利面。



