

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Mantello / Toscana IGT Sangiovese–Shiraz

Weintrauben 70% Sangiovese, 30% Shiraz

Produktionsbereich Toscana IGT, Vinci, Florenz

Höhe 150 m ü.

Bodenart Hügeliger Boden, locker und tief, reich an Meeresfossilien und Gesteinsfragmenten. Mergel- und Sandsteinböden, bestehend aus Ton- und Sandschiefer, reich an Kalkstein. Tiefer Boden nach Südosten.

Alkohol 14.5 % vol.

Fermentation Alkoholische Gärung für 15 Tage bei einer Temperatur von 20–26°C unter Verwendung von Delestage- und Abstichtechiken, gefolgt von einer Mazeration in Stahl für 20 Tage bei 28–29°C. Nach dem Abfließen wird er zweimal abgestochen, gefolgt von der malolaktischen Gärung in Stahl. Nach dem Abstich und der Schwefelung wird es dann gealtert. Die einzelnen Basen werden im Februar zusammengebaut und dann wird die Mischung weiter gealtert.

Altern Er reift 12–14 Monate in 50 % neuen Holzbarriques aus französischer Eiche und reift dann 12 Monate in Stahl. Nach der Abfüllung reift er weitere 12 Monate in Flaschen.

Geschmacksnoten Intensive rubinrote Farbe. Das Bouquet ist reich und würzig, mit Nuancen von schwarzem Pfeffer und Estragon, Sauerkirsche und Tabak. Am Gaumen ist er reich und umhüllend, frisch und intensiv, mit einer langen Abgangsnote von Gewürzen und roten Beeren.



0,75 l



Oaked



Awarded



Mantello / Toscana IGT Sangiovese–Shiraz

Speisenempfehlungen Rotes Fleisch und geschmortes
Fleisch; Ragout–Tagliatelle.