

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Mantello / Toscana IGT Sangiovese-Shiraz

**Uvas** 70% Sangiovese, 30% Shiraz

**Área de producción** Toscana IGT, Vinci, Florencia

**Altitud** 150 m s.n.m.

**Tipo de suelo** Suelo de colina, suelto y profundo, rico en fósiles marinos y fragmentos de rocas. Suelo de margas y areniscas, formado por esquistos arcillosos y arenosos, rico en calizas. Suelo profundo orientado al sureste.

**Alcohol** 14.5 % vol.

**Fermentación** Fermentación alcohólica durante 15 días a una temperatura de 20-26°C mediante técnicas de destage y trasiego, seguida de maceración en acero durante 20 días a 28-29°C. Tras el escurrimiento se realiza dos trasiegos, seguido de la fermentación maloláctica en acero. Tras el desfangado y sulfurado, se procede a la crianza. Las bases separadas se ensamblan en febrero y luego continúa el envejecimiento de la mezcla.

**Envejecimiento** Madura en barricas de roble francés 50% madera nueva durante 12-14 meses y luego envejece en acero durante 12 meses. Tras el embotellado envejece durante 12 meses más en botella.

**Notas de sabor** Color rojo rubí intenso. El aroma es rico y especiado, con matices de pimienta negra y estragón, guindas y tabaco. En boca es rico y envolvente, fresco e intenso, con un final largo de especias y frutos rojos.

**Maridajes de comida** Carnes rojas y estofados; tallarines de ragú.



0,75 l



Oaked



Awarded

---