

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Mantello / Toscana IGT Sangiovese-Shiraz

Raisins 70% Sangiovese, 30% Shiraz

Zone de production Toscane IGT, Vinci, Florence

Altitude 150 m d'altitude

Type de sol Sol de colline, meuble et profond, riche en fossiles marins et fragments de roche. Sol de marne et de grès, composé de schistes argilo-sableux, riche en calcaire. Sol profond exposé sud-est.

De l'alcool 14.5 % vol.

Fermentation Fermentation alcoolique pendant 15 jours à une température de 20-26°C en utilisant des techniques de délestage et de débourage, suivie d'une macération en cuve pendant 20 jours à 28-29°C. Après ruissellement, il est soutiré deux fois, suivi d'une fermentation malolactique en acier. Après soutirage et sulfuration, il est ensuite vieilli. Les bases séparées sont assemblées en février puis le vieillissement de l'assemblage se poursuit.

Vieillessement Il vieillit dans des barriques de chêne français à 50 % de bois neuf pendant 12 à 14 mois, puis vieillit en acier pendant 12 mois. Après la mise en bouteille, il vieillit encore 12 mois en bouteilles.

Notes de dégustation Robe rouge rubis intense. Le bouquet est riche et épicé, avec des nuances de poivre noir et d'estragon, de griotte et de tabac. En bouche, il est riche et enveloppant, frais et intense, avec une longue note finale d'épices et de fruits rouges.



0,75 l



Oaked



Awarded



Mantello / Toscana IGT Sangiovese–Shiraz

Accords mets Viandes rouges et viandes braisées; ragoût de tagliatelles.