

SENSI

1890
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

Mantello / Toscana IGT Sangiovese-Shiraz

ブドウ 70% Sangiovese, 30% Shiraz

生産エリア トスカーナIGT、ヴィンチ、フィレンツェ

高度 150 m.a.s.l.

土壌の種類

丘陵の土壌、緩くて深く、海洋の化石や岩の破片が豊富です。

石灰岩が豊富な粘土片岩と砂片岩からなる泥灰土と砂岩の土壌。南東向きの深い土壌。

アルコール 14.5 % vol.

発酵

デレステージとラッキング技術を使用して、20~26°Cの温度で15日間アルコール発酵させた後、28~29°Cで20日間鋼で浸軟させます。

流出後、2回ラックに入れられ、続いて鋼でマロラクティック発酵が行われます。

ラックに入れて硫化した後、エージングします。

別々のベースは2月に組み立てられ、その後ブレンドの熟成が続きます。

エージング

50%の新しいウッドフレンチオークバリックで12~14ヶ月熟成し、その後スチールで12ヶ月熟成します。

瓶詰め後、ボトルでさらに12ヶ月間熟成します。

テイastingノート 濃いルビーレッド色。

黒胡椒とタラゴン、サワーチェリーとタバコのニュアンスのある、リッチでスパイシーなブーケ。

味わいは、リッチで包み込み、フレッシュで力強く、スパイスと赤いベリーの長い最後のノートがあります。



0,75 l



Oaked



Awarded



Mantello / Toscana IGT Sangiovese-Shiraz

フードペアリング 赤身の肉と煮込み肉;
ラゲータリアテッレ。