

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Mantello / Toscana IGT Sangiovese–Shiraz

Виноград 70% Sangiovese, 30% Shiraz

Производственная площадь Тоскана IGT, Винчи,
Флоренция

Высота 150 м над ур.

Тип почвы Холмистая почва, рыхлая и глубокая,
богатая морскими окаменелостями и обломками
горных пород. Почва мергеля и песчаника, состоящая
из глины и песчаных сланцев, богатая известняком.
Глубокая почва обращена на юго-восток.

Алкоголь 14.5 % vol.

Ферментация Спиртовое брожение в течение 15 дней
при температуре 20-26°C с использованием техники
делестажа и сцеживания с последующей мацерацией
в стали в течение 20 дней при температуре 28-28°C.
29°C. После стекания его дважды сцеживают, а затем
проводят яблочно-молочное брожение в стали. После
выдержки и сульфуризации он выдерживается. В
феврале собираются отдельные базы, после чего
продолжается выдержка смеси.

Старение Он созревает в 50% новых барриках из
французского дуба в течение 12-14 месяцев, а затем
выдерживается в стали в течение 12 месяцев. После
розлива вино выдерживается в бутылках еще 12
месяцев.



0,75 l



Oaked



Awarded



Mantello / Toscana IGT Sangiovese-Shiraz

Состав: 70% Sangiovese, 30% Shiraz

Сорт винограда: Sangiovese, Shiraz, IGT, Toscana

Объем: 150 л

Содержит консерванты, сульфиты, может содержать следы алкоголя

Содержит 14.5 % vol.

Срок хранения: до 15 лет при температуре 20-26°C, оптимально 20-29°C

Содержит 50% сахара, срок хранения 12-14 месяцев