

SENSI

1890
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

Mantello / Toscana IGT Sangiovese-Shiraz

Uve 70% Sangiovese, 30% Shiraz

Zona di produzione Toscana Igt, Vinci, Firenze

Altitudine circa 150 m s.l.m.

Tipologia terreno Terreno collinare, sciolto e profondo, ricco di fossili marini e scheletro. Terreno marnoso arenaceo, costituito da scisti argillose e sabbiose, ricco di calcare. Suolo profondo con esposizione Sud-Est.

Grado alcolico 14.5 % vol.

Fermentazione Fermentazione alcolica per 15 giorni a temperatura di 20-26°C con tecniche di rimontaggio e delestage, successiva macerazione per 20 giorni a 28-29°C in acciaio. Dopo la svinatura viene travasato per 2 volte ed effettua la fermentazione malolattica in acciaio. Dopo travaso e solfitazione si procede all'affinamento. Le basi separate vengono assemblate a febbraio per poi proseguire l'affinamento del blend.

Affinamento Matura in barriques di rovere francese al 50% di legno nuovo per 12-14 mesi e successivamente affina in acciaio per 12 mesi. Dopo l'imbottigliamento segue un affinamento per 12 mesi in bottiglia.

Note di degustazione Colore rubino intenso. Naso ricco e speziato, esprime nuance di pepe nero e dragoncello, visciole e tabacco. In bocca è ricco e avvolgente, fresco e intenso, con un lungo finale di spezie e frutta rossa.

Abbinamenti gastronomici Carni rosse e brasati; tagliatelle al ragù.



0,75 l



Oaked



Awarded