SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Mantello / Toscana IGT Sangiovese-Shiraz

Uvas 70% Sangiovese, 30% Shiraz

Área de produção Toscana IGT, Vinci, Florença

Altitude 150 m a.s.l.

Tipo de solo Solo de colina, solto e profundo, rico em fósseis marinhos e fragmentos rochosos. Solo de margas e arenitos, composto por xistos argilosos e arenosos, ricos em calcário. Solo profundo voltado para sudeste.

Álcool 14.5 % vol.

Fermentação Fermentação alcoólica por 15 dias a uma temperatura de 20-26°C usando técnicas de delestage e trasfega, seguida de maceração em aço por 20 dias a 28-29°C. Após o escoamento é trasfegado duas vezes, seguido de fermentação malolática em aço. Após trasfega e sulfurização, é envelhecido. As bases separadas são montadas em fevereiro e, em seguida, o envelhecimento da mistura continua.

Envelhecimento Amadurece em barricas de carvalho francês 50% de madeira nova por 12-14 meses e depois envelhece em aço por 12 meses. Após o engarrafamento, envelhece por mais 12 meses em garrafas.

Notas de degustação Cor vermelho rubi intenso. O bouquet é rico e picante, com nuances de pimenta preta e estragão, ginja e tabaco. Na boca é rico e envolvente, fresco e intenso, com uma longa nota final de especiarias e frutos vermelhos.

Combinações de comida Carnes vermelhas e refogadas; tagliatelle de ragu.

0,75 l

Oaked

Awarded