

MÀNIA - ROSSO TOSCANO IGT - 2015



Temperatura di servizio:
16-18° C

DATI COMMERCIALI

Denominazione: Rosso Igt Toscano “Mània”.

Colore: rosso rubino con riflessi granati.

Profumo: molto intenso e persistente, ampio. I profumi iniziali ricordano la ciliegia, marasca, mora selvatica, amarena, prugna, con accenni al profumo intenso della cannella, vaniglia, cuoio, tabacco, viola e pepe.

Sapore: sontuoso, supportato da una notevole struttura e da tannini poderosi. La sapidità accompagnata da un buon tenore alcolico conferiscono un retrogusto lungo e piacevole.

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: 70% sangiovese, 15% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon.

Zona ubicazione vigneti: colline Pisane, zona Peccioli.

Altitudine: 150/200 metri sul livello del mare.

Tipo di suolo: tessitura sabbiosa - limosa - argillosa.

Orientamento ed esposizione delle viti: sud-sud ovest.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Ceppi/ha: 5.000.

Resa uva q.li/ha: 60 q.li/ha.

Epoca vendemmia: fine settembre - inizio ottobre.

DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso: con macerazione di 10/15 giorni su vinificatori di acciaio inox a temperatura controllata per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini.

Affinamento: botti di legno, tonneaux.

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 60%

Acidità totale (gr/lit): 5,6

Ph: 3,5

Zuccheri residui (gr/lit): 4,0

Alcol svolto: 14 % vol.

ABBINAMENTI:

Storico nell'affrontare un filetto al sangue, caparbio con la selvaggina e affascinante con gli arrostiti. Si addolcisce accompagnato ai formaggi stagionati tipici di tutta Italia.