

MÀNIA - ROSSO TOSCANO IGT

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.

Cepi/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%

Estratto secco (gr/lt): 36,7

Acidità totale (gr/lt): 5,5

Ph: 3,48

Zuccheri residui (gr/lt): 3,8

Alcol svolto: 14,0 % 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.

COMMERCIAL DATA

Appellation: Rosso Igt Toscano “Mània”

Colour: ruby red with garnet reflections.

Bouquet: very intense, persistent and full.

The initial bouquet is reminiscent of cherries, maraschino cherries, wild blackberries, black cherries, plums, with hints of the intense aroma of cinnamon, vanilla, leather, tobacco, violet and pepper.

Taste: rich, supported by a strong structure and powerful tannins. The taste, accompanied by a high alcohol content, give it a long and pleasant aftertaste.

CULTIVATION DATA

Grape variety: 70% Sangiovese, 15% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon.

Vineyard location: Pisan hills, Peccioli area.

Altitude: 150/200 metres above sea level.

Soil: sandy-silt-clay texture.

Vine orientation and exposure: south-south west.

Trellis system: spurred cordon.

Plant density: 5000 per hectare.

Grape yield: 6 tons per hectare.

Harvest: end of September - start of October.

OENOLOGICAL DATA

Red wine vinification: maceration for 15 days in stainless steel vats at controlled temperature to facilitate the extraction of the colouring contained in the grape skins.

Ageing: wooden barrels, tonneaux.

ANALYTICAL DATA

Yield of grapes into wine: 60%

Dry extract (gr/lt): 36,7

Total acidity (gr/lt): 5.5

Ph: 3.48

Residual sugar (gr/lt): 3,8

Alcohol content: 14,0 % by vol.

SERVING SUGGESTIONS:

Fantastic with rare fillet steak, headstrong with game and charming with roasts. It mellows when accompanied by typical mature cheeses from all around Italy.



Temperatura di servizio:
Serving temperature:
16-18° C