Mania

Toscano IGT 2017

Poggio Nicchiaia

Il nostro MANIA è un vero SuperTUSCAN! Non si tratta della solita miscela di Merlot - Cabernet Sauvignon, poiché è composta da uve 70% Sangiovese, 15% di Merlot e 15% Cabernet Sauvignon. Invecchiato per 13 mesi in botti di legno e in tonneaux, è un vino intenso e persistente, dove prevale l'aroma di frutti rossi, con un sapore sontuoso e un retrogusto lungo e piacevole.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Toscano
Denominazione	IGT
Annata	2017
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Certificazione	Convenzionale
Vitigno	SANGIOVESE 70% ;MERLOT 15% ;CABERNET SAUVIGNON 15%
Gradazione	14.00 % vol.
Zuccheri	3.8 g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino con riflessi granati
Gusto	Sontuoso, supportato da una notevole struttura e da tannini poderosi. La sapidità accompagnata da un buon tenore alcolico conferiscono un retrogusto lungo e piacevole
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
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di arrosto, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	16° - 18°

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Ovest
Altitudine	150/200 m
Tipologia terreno	Tessitura sabbiosa - limosa - argillosa
Allevamento	Codone speronato
Densità impianto	5000/ha
Età ceppi	15-20 anni
Resa per ettaro	60 q.li / ha
Epoca vendemmia	Fine settembre - inizio ottobre

Vinificazione	**Vinificazione in Rosso**
Affinamento	Botti di legno