

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

Tip 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