



MANSALTO

CASTELLO RAPALE



DENOMINAZIONE: IGT Toscana Rosso

ANNATA: 2018

ORIGINE: Vigneti di proprietà nei comuni di Bucine e Monte San Savino (AR), Rapolano Terme (SI)

VARIETÀ: 60% Cabernet Sauvignon – 20% Merlot – 20% Sangiovese

VIGNETI: Medio impasto tendenzialmente sabbiosi e ricchi di scheletro. 5000 piante/ha a cordone speronato

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale a perfetta maturazione. Le varietà sono fermentate separatamente in vasche di acciaio termoregolate, periodo di macerazione di 20-25 giorni. Una volta svinati e travasati, i vini invecchiano per 12-18 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese prima di essere assemblate e imbottigliate in sede.

ASPETTO: Rosso rubino intenso tendente al rosso granato.

NASO: Profumi intensi di frutti rossi maturi con sentori di vaniglia.

PALATO: Sapori ricchi e completi, buona concentrazione tannica, al contempo morbido e vellutato. Ottima persistenza retro olfattiva

ALCOL: 14.5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C.

ABBINAMENTI: Perfetto in abbinamento con carne rossa e formaggi stagionati.

RICONOSCIMENTI:

Medaglia d'Oro al San Francisco International Wine Competition (SFIWC)

93 punti da Luca Maroni - Annuario Migliori Vini Italiani 2021

MANSALTO

Podere Capraie - Loc. Palazzuolo - 52048 Monte San Savino (AR)
T +39 0575 847083 E info@mansalto.com I www.mansalto.com