



# MANSALTO

## LA COMMENDA



**DENOMINAZIONE:** DOCG Chianti

**ANNATA:** 2018

**ORIGINE:** Vigneti di proprietà nei comuni di Bucine e Monte San Savino (AR)

**VARIETÀ:** 90% Sangiovese, 10% Cabernet-Merlot

**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 con un periodo di macerazione di 15-20 giorni. Una volta svinati e travasati, i vini sono assemblati e invecchiano in vasche di acciaio fino all'imbottigliamento eseguito in sede.

**ASPETTO:** Rosso granato intenso

**NASO:** Aromi delicati di frutta rossa e piccole bacche.

**PALATO:** Struttura intensa con tannini morbidi. Persistenza retro olfattiva prolungata

**ALCOL:** 13.5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20 °C.

**ABBINAMENTI:** Versatile e adatto ad ogni piatto.

**RICONOSCIMENTI:**

91 punti da James Suckling

91 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