



MANSALTO



BUTIA

DENOMINAZIONE: IGT Toscana Rosso

ANNATA: 2019

ORIGINE: Vigneti di proprietà nei comune di Bucine (AR).

VARIETÀ: 100% Sangiovese.

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

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale a perfetta maturazione. Le uve sono fermentate in vasche di acciaio termoregolate con un periodo di macerazione di 23-25 giorni. Una volta svinati e travasati, i vini invecchiano per 12 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese prima di essere assemblati e imbottigliati in sede.

ASPETTO: Rubino intenso.

NASO: Profumi di piccoli frutti rossi seguiti da note di spezie che richiamano il chiodo di garofano.

PALATO: Ritroviamo le note olfattive intensificate. Tannino morbidissimo con una fresca notevole che rendono molto lunga la persistenza. Finale con note vegetali e un tocco mandorlato.

ALCOL: 14.5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C.

ABBINAMENTI: Pasta ripiena e con sughi di carne, bistecca e carni rosse alla griglia, selvaggina (anche piumata), ma anche salumi e formaggi ben stagionati.

MANSALTO

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