



MANSALTO



STRONCOLI

DENOMINAZIONE: IGT Toscana Rosso

ANNATA: 2019

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

VARIETÀ: 40% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Merlot.

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

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale a perfetta maturazione. Le varietà sono fermentate separatamente in vasche di acciaio termoregolate con un periodo di macerazione di 20-28 giorni. Una volta svinati e travasati, i vini invecchiano per 12 mesi in barriques, tonneaux e botte grande (35hl) di rovere francese prima di essere assemblate e imbottigliate in sede.

ASPETTO: Color rosso rubino intenso e grande lucentezza.

NASO: Frutti rossi sotto spirito, marasca, ciliegia alternati da note floreali come la viola macerata in alcol. Seguono note di vaniglia e noce moscata. Chiusura con sentori di liquirizia, galestro e grafite.

PALATO: Autentico senza sovrastrutture. Equilibrato e scorrevole. Leggera nota amandorlata che segue un morbido tannino. Buona e lunga persistenza. Note retro-olfattive di frutti rossi e spezie.

ALCOL: 14.5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C.

ABBINAMENTI: Piatti della tradizione toscana come picci al sugo d'anatra, grifi o i crostini neri. Carne grigliata, selvaggina e piatti dai gusti intensi (formaggi, salumi, tartufi).

MANSALTO

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