



ACQUISTATO IL

Mania Rosso Toscano IGT

2018

Toscana, tra tradizione e modernità



Svinando

Prendi il più classico dei Sangiovese toscani. Ingentiliscilo e nobilitalo con due grandi vitigni internazionali come Merlot e Cabernet Sauvignon. Il risultato non può che essere sorprendente. Come questo Mânia di Poggio Nicchiaia. Un bel rosso dal colore rubino profondo. Al naso è intenso e persistente, caratterizzato da un bel bouquet ampio di profumi che spaziano dalla ciliegia, alla marasca, alla mora selvatica, all'amarena fino alla prugna, la cannella, la vaniglia il cuoio, il tabacco, la viola e il pepe. Si rischia di finire ubriachi anche solo con il naso. In bocca, invece, è sontuoso, strutturato e piacevolmente tannico. Un vino importante che, grazie anche al suo buon tenore alcolico, risulta particolarmente lungo... e piacevole.

Difficile immaginare un angolo di Toscana dove vigneti e cantine non siano assoluti protagonisti. Non fa eccezione quel angolo di colline che dalla città di Pisa scendono verso il mare. Un territorio incantato dove un fortunato mix di terreno, clima e tradizione danno vita a un'enologia di grande qualità. In questo scenario si trova Poggio Nicchiaia, circa 50 ettari di vigna molto ben esposti, dove il Sangiovese è la varietà di gran lunga più presente. La cantina, che viene definita "tecnologicamente all'avanguardia", si trova a Montelopio a pochi Km da Peccioli. La loro missione: produrre vini nel rispetto dei canoni della tradizione toscana ma in chiave moderna.

La Vigna	
Terreno	sabbioso-limoso-argilloso
Esposizione	sud,sud-ovest, 150/200 m s.l.m.
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	5000 etti di
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	sangiovese 70%, cabernet sauvignon 15%, merlot 15%
Gradazione	14,0% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	selvaggina
Vinificazione	macerazione di 10/15 giorni su vinificatori di acciaio inox a temperatura controllata per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini
Sensazioni	sontuoso, strutturato, sapido

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821