



# Mania

Toscana IGT 2017

Poggio Nicchiaia

Il nostro MANIA è un vero SuperTUSCAN! Non si tratta della solita miscela di Merlot - Cabernet Sauvignon, poiché è composta da uve 70% Sangiovese, 15% di Merlot e 15% Cabernet Sauvignon. Invecchiato per 13 mesi in botti di legno e in tonneaux, è un vino intenso e persistente, dove prevale l'aroma di frutti rossi, con un sapore sontuoso e un retrogusto lungo e piacevole.

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Toscana
<b>Denominazione</b>	IGT
<b>Annata</b>	2017
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Toscana
<b>Certificazione</b>	Convenzionale
<b>Vitigno</b>	SANGIOVESE 70% ;MERLOT 15% ;CABERNET SAUVIGNON 15%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Zuccheri</b>	3.8 g/l
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino con riflessi granati
<b>Gusto</b>	Sontuoso, supportato da una notevole struttura e da tannini poderosi. La sapidità accompagnata da un buon tenore alcolico conferiscono un retrogusto lungo e piacevole
<b>Profumo</b>	Molto intenso e persistente, ampio. I profumi iniziali ricordano la ciliegia, marasca, mora selvatica, amarena, prugna, con accenni al profumo intenso della cannella, vaniglia, cuoio, tabacco viola e pepe
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di arrosto, formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	16° - 18°

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Ovest
<b>Altitudine</b>	150/200 m
<b>Tipologia terreno</b>	Tessitura sabbiosa - limosa - argillosa
<b>Allevamento</b>	Codone speronato
<b>Densità impianto</b>	5000/ha
<b>Età ceppi</b>	15-20 anni
<b>Resa per ettaro</b>	60 q.li / ha
<b>Epoca vendemmia</b>	Fine settembre - inizio ottobre

**Vinificazione** **Vinificazione in Rosso**  
**Affinamento** Botti di legno