



TENUTA DEL PRINCIPE

Viticoltori dal 1863

MENSALE

Sangiovese Toscana IGP

PRESENTAZIONE

Toscana IGP Sangiovese da 100% Sangiovese Toscano, vinificato con fermentazione a temperatura controllata, macerazione prolungata sulle bucce e successiva fermentazione malolattica, seguito da affinamento in legno per oltre dodici mesi.

Si presenta di colore rosso rubino intenso con riflessi scarlatti; al naso è preciso e ben definito, con netta espressione varietale, dominata da frutti rossi maturi, lievi cenni floreali di viola e una componente speziata elegante e integrata, con richiami di pepe nero, tabacco dolce e sfumature balsamiche.

Al palato risulta strutturato e avvolgente, con ingresso morbido, buona freschezza, tannini fitti e maturi, ben levigati, e una progressione equilibrata e persistente, chiusa da un finale lungo e coerente, sostenuto da una sapidità misurata.



UVAGGIO

➤ 100% Sangiovese

TERRITORIO

Le colline della Val d'Elsa offrono condizioni pedoclimatiche particolarmente vocate al Sangiovese, grazie a suoli sedimentari a prevalenza argilloso-limoso, arricchiti da calcare e marne, che favoriscono equilibrio vegeto-produttivo e concentrazione qualitativa.

La combinazione tra composizione del suolo e clima collinare consente una maturazione lenta e omogenea delle uve, contribuendo allo sviluppo della complessità aromatica, della struttura tannica e di una solida tensione acida, elementi chiave dell'eleganza e della riconoscibilità territoriale del vino.

FERMENTAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata (28°) per 15 giorni, poi sottoposto a fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

In botti di legno per 12-14 mesi.



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane



TENUTA DEL PRINCIPE
Viticoltori dal 1863

MENSALE

Sangiovese Toscana IGP

CARATTERISTICHE

COLORE E SFUMATURE

Rosso rubino intenso con sfumature scarlatte

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

TAPPO

Tappo di sughero - AMORIM

ABBINAMENTO CIBI

Per struttura, equilibrio e definizione tannica, il vino si presta ad abbinamenti con piatti di buona intensità e persistenza, in particolare con la cucina tradizionale toscana a base di carni rosse alla brace, arrostiti e selvaggina, oltre a primi piatti strutturati con sughi di carne.

Si esprime con efficacia anche in abbinamento a preparazioni di cucina internazionale, quali carni brasate, agnello, tagli selezionati di manzo e formaggi stagionati a media e lunga maturazione, accompagnando il pasto con continuità, precisione ed equilibrio.

ANALISI

ACIDITA': 5,70 gr/lit

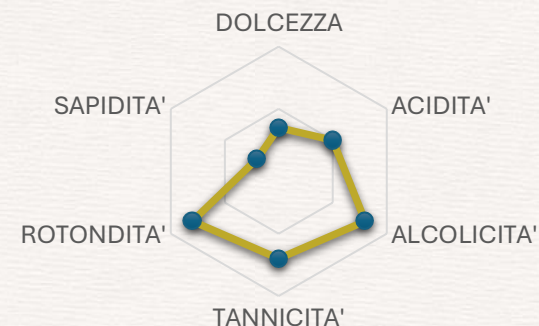
PH : 3,59

RESIDUO ZUCCHERINO : 2 gr./lit.

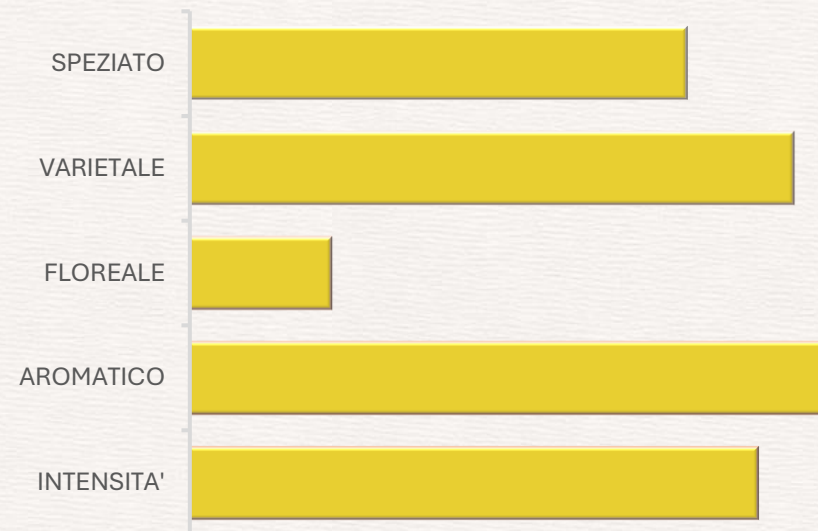
GRADAZIONE ALCOLICA : 15% vol.



NOTE GUSTATIVE



NOTE OLFATTIVE



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane



TENUTA DEL PRINCIPE
Viticoltori dal 1863

MENSALE

Sangiovese Toscana IGP

PACKAGING

CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA

0,75 lt. (Doge Pesante) - 1660 g

SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE

90 / 540

DIMENSIONI DELLA SCATOLA

Base 33,5 x 27,2 cm - altezza 18,7 cm

PESO LORDO DELLA SCATOLA

10,44 Kg

DIMENSIONI DEL PALLET

Base 80 x 120 - altezza 185 cm

PESO LORDO DEL PALLET

960 Kg

CODICE EAN BOTTIGLIA

8034125520381

CODICE EAN SCATOLA



PREMI

BERLIN WINE TROPHY

✓ 2018 - MEDAGLIA D'ORO

AWC VIENNA INTL. WINE CHALLENGE

✓ 2018 - MEDAGLIA D'ARGENTO

✓ 2021 - MEDAGLIA D'ORO

ANNUARIO "MIGLIORI VINI ITALIANI"

✓ 2019 - 92 punti

✓ 2022 - 96 punti

ASIA WINE TROPHY

✓ 2021 - MEDAGLIA D'ORO

GRAND INTL. WINE AWARD MUNDUS VINI

✓ 2018 - MEDAGLIA D'ARGENTO

✓ 2021 - MEDAGLIA D'ORO



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane