



## 2020 Le Sentinelle Riserva

Morellino di Scansano DOCG, Fattoria Mantellassi

Un Morellino armonioso

### Descrizione del vino:

Dal clone di Sangiovese Morellino e da una piccola percentuale di Alicante (Grenache), la famiglia Mantellassi è conosciuta anche come "ambasciatrice del Morellino" e stampa vini caratteristici e ricchi di finezza come il Cru Le Sentinelle. Dopo una lunga maturazione in barrique francesi, questa Riserva piacerà sicuramente anche a voi.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino medio con riflessi granati. Un naso invitante che rivela aromi di amarena e ribes rosso, qualche erba di curry e piacevoli note di cioccolato al latte e vaniglia. Attacco delicato, molto omogeneo e denso, lamponi e una freschezza incantevole, completati da sottili sapori tostati che ricordano il torrone e il caramello; molto equilibrato nel finale persistente e toscano.

### Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese d'origine:** Italia

**Regione:** Toscana

**Sottoregione:** Divers Toscane

**Produttore:**

**Valutazioni:** Luca Maroni 92/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20

**Vinificazione:** 20 Mesi in Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.5 %

**Maturità:** fino a 2029

**Varietà d'uva:** 85% Sangiovese, 15% Alicante

**Numero di articolo:** 1373820

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Le Sentinelle Riserva**

Morellino di Scansano DOCG  
Fattoria Mantellassi

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Luca Maroni 92/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	85% Sangiovese, 15% Alicante
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	20 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.