

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Boscoselvo / Brunello di Montalcino DOCG

葡萄 100% Sangiovese

生产区 蒙塔尔奇诺

高度 250-400 m a.s.l.

土壤类型 土壤富含岩石碎片，还含有 Galestro 和 Alberese。这是一种中等密度的粘土混合物，富含石灰岩和凝灰岩片岩。起源于始新世的土地，具有中等密度的亚碱性 pH 值。

酒精 13.5 % vol.

发酵

葡萄被去梗，轻轻压榨，然后放入钢制大桶中发酵，大桶最多可装满其容量的三分之二。在 18-26°C 的温度下，通过选定的酵母发酵约 12-15 天。随后在 29°C 下浸渍 15 天。进行 Racking 和 Delestage 以帮助从皮肤中提取贵重物质。

老化 根据年份的不同，它在大桶中陈酿 36 个月，在混凝土和钢制大桶中陈酿 1-2 年，在瓶中至少陈酿 4 个月。收获后 5 年投放市场。

品酒笔记 浅色、明亮的宝石红色。
香气是果味和花香，略带辛辣和香脂味。
有红色小浆果、石榴、红橙和咖啡的香气。
口感活泼而敏捷，包罗万象且柔软，令人愉悦的新鲜感和愉悦感使其充满活力。它以持久的花香和辛辣味结束。

食物搭配 烤红肉；烤羊肉、炖肉和红烧肉。



0,75 l



Oaked



Awarded