

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Boscoselvo / Rosso di Montalcino DOC

葡萄 100% Sangiovese

生产区 蒙塔尔奇诺

高度 250-400m 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。石灰质土壤往往较浅且不太肥沃。中密度始新世土壤，具有亚碱性 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 20-24°C 的温度下，通过选定的酵母发酵约 12-15 天。随后在 28°C 下浸渍 15 天。进行上架和去除以帮助从皮肤中提取贵重物质。

老化 它在木桶中陈酿 12 个月，在混凝土和钢制大桶中陈酿 1 年。

品酒笔记 清澈的宝石红色。

酒香优雅，带有精致的香醋、红莓、香料和芳香草本气息。口感醇厚而丰富，带有优雅的单宁味和挥之不去的果香和树脂尾调。

食物搭配 烤红肉；游戏和羊肉。



0,75 l



Awarded