

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Montepulciano d'Abruzzo / Montepulciano d'Abruzzo DOC

葡萄 Montepulciano d'Abruzzo

生产区

在阿布鲁佐美丽的山坡上生产了两个多世纪，这种葡萄藤迅速传播，现在在该地区的所有省份都有种植。

高度 50-150 米 a.s.l.

土壤类型 砾石石灰岩土壤，暴露在东南部南部。

酒精 13 % vol.

发酵

软压葡萄后，在钢罐中在受控温度下通过浸没盖浸渍法进行酒精发酵。

老化 在钢罐中陈化约五个月。

品酒笔记 带有紫罗兰色反射的红宝石红葡萄酒。

在鼻子上，它具有紫罗兰的特征香气，带有淡淡的灌木丛和香料味。在腭部，它是柔软的、有结构的、温和的单宁。

食物搭配 猪排、冷盘、肉刺猬、炖羊肉。



0,75 l



Awarded