

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Anniversary Edition / Toscana IGT Sangiovese

葡萄 100% Sangiovese

生产区 托斯卡纳 IGT · 芬奇 · 佛罗伦萨

高度 150 米

土壤类型 山土，疏松而深厚，富含海洋化石和岩石碎片。
泥灰和砂岩土壤，包括粘土和砂片岩，富含石灰石。
土壤深厚，面向东南。

酒精 14.5 % vol.

发酵 在 20-26°C 的温度下酒精发酵 15
天，使用删除和货架技术，然后在 28-29°C 的钢中浸渍 20
天。
径流后，它被架起两次，然后在钢中进行苹果酸乳酸发酵。
在货架和硫化后，然后老化。

老化 它在大型法国橡木桶中陈酿 12
个月，然后在钢桶中陈酿 12 个月，在瓶中陈酿 6-12 个月。

品酒笔记 清澈的宝石红色。
闻起来很朴素，带有酒精、草本植物和灌木丛中的黑色水果
味。香味是香料、豆蔻、肉桂和大黄，以及烘焙咖啡。
口感饱满，单宁适中，尾调是咖啡、月桂叶、深色水果和灌
木丛。

食物搭配 红肉; 佛罗伦萨牛排，混合烧烤。



0,75 l



Oaked



Awarded