

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Mandriano / Maremma Toscana DOC Rosso

葡萄 Sangiovese, 规范允许的藤蔓

生产区 托斯卡纳 · DOC Maremma

高度 50-100 m a.s.l.

土壤类型 山土 · 疏松而深厚 · 富含海洋化石和岩石碎片。
土壤主要为沙质泥灰岩砂岩 · 包括粘土和石灰岩片岩。

酒精 13.5 % vol.

发酵 在 20-24°C 的温度下酒精发酵 10-12 天 · 然后在
27-28°C 的钢中浸渍 15 天 · 使用 Delestage 和货架技术。
随后进行苹果乳酸发酵 · 货架和硫化。

老化 用微氧化的细酒糟约 6 个月。

品酒笔记 宝石红色。
闻起来很辛辣 · 带有杜松 · 覆盆子和咖啡的植物香气。
它的口感清新可口 · 带有辛辣的味道和最后的红色浆果味。

食物搭配

鸡肉 "cacciatora" · 混合烤肉 · 第一道菜配肉酱。



0,75 l



Awarded