

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Mossiere / Vino Nobile di Montepulciano 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

土壤为中密度上新世土壤，富含海洋化石和古代文明遗迹。
凝灰岩，富含沙子和粘土片岩。
土壤含有富含岩石碎片的石灰石，这些岩石碎片因沉积物的位置和高度而异。

酒精 13.5 % vol.

发酵

葡萄去梗，轻压，然后放入混凝土或钢制大桶中发酵，最大容量为三分之二。在 20-26°C 的温度下，通过选定的酵母发酵约 12-15 天。然后在 28-29°C 下浸渍 20-25 天。进行 Rack 和 Delestage 以帮助从皮肤中提取贵重物质。

老化 它在木桶中陈酿 24 个月，在混凝土和钢桶中陈酿 1 年。

品酒笔记 紧凑的宝石红色。

酒香朴素，带有红色浆果混合香料、野生浆果、肉桂和香草豆荚的香气。口感丰富，结构良好，单宁质地良好。它以林地和成熟的红色浆果的味道结束。

食物搭配 红肉、炖肉丸、香肠、陈年奶酪。



0,75 l



Oaked



Awarded