

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Ninfato / Toscana Igt Sangiovese senza solfiti aggiunti

葡萄 100% Sangiovese

生产区 芬奇·佛罗伦萨

高度 100 米

土壤类型 山土，疏松而深厚，富含海洋化石和岩石碎片。  
泥灰岩和砂岩，包括粘土和砂片岩，富含石灰岩。

酒精 14 % vol.

发酵 酒精发酵在钢桶中进行，温度控制在 20/26 °C，大约 10-12 天，同时进行货架和删除。然后在 27°C 的温度下浸渍约 15 天。  
苹果酸乳酸发酵发生在带有选定细菌的钢中。

老化 它在相当低的温度（10-12°C）下在钢桶中陈化约 6 个月。为了确保产品的芳香和味道随着时间的推移，每三周的 batonnage 技术与细酒糟一起使用。  
该技术从一开始就没有添加任何亚硫酸盐，通过新鲜酒渣的还原能力保护葡萄酒并刺激其长寿。

品酒笔记 深宝石红色，带紫色边缘。  
鼻子强烈而令人陶醉，带有樱桃和玫瑰的味道。  
酒体饱满，口感清新，酸度和单宁平衡。  
它具有出色的结构和包络、挥之不去的尾音。

食物搭配 红肉; 野猪，肉酱意大利面。



0,75 l



Awarded