SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Pretorio / Morellino di Scansano DOCG

葡萄 85% Sangiovese, 15% 规范允许的藤蔓

生产区 格罗塞托，莫雷利诺 DOCG，托斯卡纳

高度 0-150 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 12-15 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 在微氧化的细酒糟上陈酿约 6 个月。

品酒笔记 清澈的宝石红色。
酒香是红色水果、樱桃、马拉斯科樱桃、腐殖质和甜香料的香气。
口感清新，果香浓郁，带有一丝杏仁、香料和野生浆果的味道。

食物搭配 烤牛肉； 柠檬扇贝，烤鸡。

0,75 l

Awarded