

SENSI

1890
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

Sabbiato / Bolgheri DOC Rosso

葡萄 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Sangiovese

生产区 Bolgheri, 里窝那, 托斯卡纳

高度 0-50 m a.s.l.

土壤类型 疏松、深厚的土壤，富含海洋化石和岩石碎片。
土壤主要为沙质，含有泥灰岩-砂岩，包括粘土和石灰岩片岩。

酒精 14 % vol.

发酵 在 20-24°C 的温度下酒精发酵 10-12 天，然后在 28-29°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 它在法国橡木桶中熟成 12-14 个月，中等橡木桶，大约 50% 的新木材。随后在瓶中陈酿。

品酒笔记 颜色呈宝石红色。
香气浓郁而浓郁，带有深色水果和香料的的味道。
这是一款口感柔和、结构清晰的葡萄酒，带有明显的咸味和持久的果香。

食物搭配 红肉; 野味、红烧肉、肉酱意大利面。



0,75 l - 1,5 l



Oaked



Awarded