

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Tua Rosa / Toscana Rosato IGT

葡萄 100% Sangiovese

生产区 托斯卡纳

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。
土壤主要为沙质泥灰岩砂岩，包括粘土和石灰岩片岩。

酒精 12.5 % vol.

发酵 桃红葡萄酒在压榨机中对去梗葡萄进行短时间浸渍
发酵在 14-17°C 的受控温度下使用选定的酵母进行。

老化 用钢制成，在细酒槽上带有 batonnage。

品酒笔记

它呈粉红色，带有水果和花香，带有葡萄柚、玫瑰、柑橘类
水果和香草的香气。

口感清新、芳香、充满活力、细腻而浓郁。

它的尾调是桃子、李子和黑醋栗。

食物搭配 新鲜奶酪；水牛芝士、鲑鱼、大虾、海鲜面食。



0,75 l - 1,5 l



Awarded
