

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Boscoselvo / Brunello di Montalcino DOCG

Weintrauben 100% Sangiovese

Produktionsbereich Montalcino

Höhe 250–400 m ü.

Bodenart Der Boden ist reich an Gesteinsbrocken, darunter auch Galestro und Alberese, eine mitteldichte Tonmischung, reich an Kalkstein, mit Tuffsteinschiefeln. Land aus dem Eozän mit subbalkalischem pH-Wert mittlerer Dichte.

Alkohol 13.5 % vol.

Fermentation Die Trauben werden entrappt, leicht gepresst und dann zur Gärung in Stahlfässer gegeben, die bis zu maximal zwei Drittel ihres Fassungsvermögens gefüllt sind. Die Gärung erfolgt durch ausgewählte Hefen für ca. 12–15 Tage bei einer Temperatur von 18–26°C. Es folgt eine 15-tägige Mazeration bei 29°C. Racking und Delestage werden durchgeführt, um zu helfen, edle Substanzen aus der Haut zu extrahieren.

Altern Reift je nach Jahrgang 36 Monate in großen Fässern und 1–2 Jahre in Beton- und Stahltanks. Mindestens 4 Monate Reifung in der Flasche. 5 Jahre nach der Ernte auf den Markt gebracht.

Geschmacksnoten Helle, leuchtend rubinrote Farbe. Das Bukett ist fruchtig und blumig, leicht würzig und balsamisch. Es gibt Noten von kleinen roten Beeren, Granatapfel, roter Orange und Kaffee. Am Gaumen ist er bissig und agil, einhüllend und weich, dynamisch durch angenehme Frische und Schmackhaftigkeit. Es endet mit einer anhaltenden Note von blumigen, würzigen Anklängen.



0,75 l



Oaked



Awarded



Boscoselvo / Brunello di Montalcino DOCG

Speisenempfehlungen Gegrilltes rotes Fleisch; gebackenes Lamm, geschmortes und geschmortes Fleisch.