

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Sangiovese / Toscana IGT

**Weintrauben** Sangiovese

**Produktionsbereich** Toscana

**Höhe** 50–150 Meter über dem Meeresspiegel

**Bodenart** Hügeliger, lockerer und tiefer Boden, reich an Meeresfossilien und Knochen. Mergeliger Sandboden, bestehend aus tonigen und sandigen Schiefen, reich an Kalkstein. Tiefer Boden mit Ost- und Südostausrichtung.

**Alkohol** 13 % vol.

**Fermentation** Er wird 12–15 Tage bei einer Temperatur von 20–24°C fermentiert, dann 10 Tage bei 27–28°C in Stahltanks mit Umpump- und Delestage-Techniken mazeriert. Anschließend malolaktische Gärung, Abstich und Zugabe von Sulfittierungsmitteln.

**Altern** Ausbau auf Feinhefe mit Mikrooxygenierung für ca. 6 Monate.

**Geschmacksnoten** Er hat eine rubinrote Farbe, einen vollen und reichen Geschmack, einen guten Körper, weich und samtig mit einem Hauch von Vanille und Tabak im Abgang.

**Speisenempfehlungen** Ragout-Tagliatelle, Aufschnitt, Braten.



0,75 l



Awarded

---