

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Anniversary Edition / Toscana IGT Sangiovese

Weintrauben 100% Sangiovese

Produktionsbereich Tuscany IGT, Vinci, Florence

Höhe 150 m a.s.l.

Bodenart Hügeliger Boden, locker und tief, reich an Meeresfossilien und Gesteinsfragmenten. Mergel- und Sandsteinböden, bestehend aus Ton- und Sandschiefer, reich an Kalkstein. Tiefer Boden nach Südosten.

Alkohol 14.5 % vol.

Fermentation Alkoholische Gärung für 15 Tage bei einer Temperatur von 20–26°C unter Verwendung von Delestage- und Abstichtechiken, gefolgt von einer Mazeration in Stahl für 20 Tage bei 28–29°C. Nach dem Ablaufen wird er zweimal abgestochen, gefolgt von der malolaktischen Gärung in Stahl. Nach dem Abstich und der Schwefelung wird es dann gealtert.

Altern Er reift 12 Monate in großen französischen Eichenfässern, dann 12 Monate in Stahl und reift 6–12 Monate in der Flasche.

Geschmacksnoten Klare rubinrote Farbe. In der Nase ist er streng mit dunklen Fruchtnoten in Alkohol, Kräutern und Unterholz. Das Bouquet besteht aus Gewürzen, Kardamom, Zimt und Rhabarber sowie Röstkaffee. Am Gaumen ist er voll, von mittlerer Tannität, und die Endnote ist Kaffee, Lorbeer, dunkle Früchte und Unterholz.

Speisenempfehlungen Rotes Fleisch; Fiorentina-Steak, gemischter Grill.



0,75 l



Oaked



Awarded
