

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Mandriano / Maremma Toscana DOC Rosso

**Weintrauben** Reben nach den Spezifikationen erlaubt, Sangiovese

**Produktionsbereich** Toscana, DOC Maremma

**Höhe** 50–100 m ü.

**Bodenart** Hügeliger Boden, locker und tief, reich an Meeresfossilien und Gesteinsfragmenten. Der Boden ist überwiegend sandig mit Mergelsandstein, bestehend aus Ton- und Kalkschiefer.

**Alkohol** 13.5 % vol.

**Fermentation** Hügeliger Boden, locker und tief, reich an Meeresfossilien und Gesteinsfragmenten. Der Boden ist überwiegend sandig mit Mergelsandstein, bestehend aus Ton- und Kalkschiefer.

**Altern** Auf Feinhefe mit Mikrooxygenierung ca. 6 Monate.

**Geschmacksnoten** Rubinrote Farbe. Die Nase öffnet sich mit würzigen, pflanzlichen Noten mit Wacholder, Himbeere und Kaffee. Am Gaumen hat er einen frischen, würzigen Geschmack mit würzigen Anklängen und einer abschließenden Note von roten Beeren.

**Speisenempfehlungen** Chicken a la „cacciatora“, gemischtes Grillfleisch, erste Gänge mit Fleischsaucen.



0,75 l



Awarded

---