

# SENSI

1890  
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

## Mossiere / Vino Nobile di Montepulciano DOCG

**Weintrauben** 100% Sangiovese

**Produktionsbereich** Montalcino

**Höhe** 250–400 m ü.

**Bodenart** Der Boden ist mitteldichter pliozäner Boden, reich an Meeresfossilien und Überresten antiker Zivilisationen. Tuffstein, reich an Sand und Tonschiefer. Der Boden enthält Kalkstein, der reich an Gesteinsfragmenten ist, die je nach Lage und Höhe der Ablagerungen variieren.

**Alkohol** 13.5 % vol.

**Fermentation** Die Trauben werden entrappt, leicht gepresst und dann zur Gärung in Beton- oder Stahltanks gefüllt, die bis zu maximal zwei Drittel ihres Fassungsvermögens gefüllt sind. Die Fermentation erfolgt durch ausgewählte Hefen für ca. 12–15 Tage bei einer Temperatur von 20–26°C. Es folgt eine Mazeration für 20–25 Tage bei 28–29°C. Racking und Delestage werden durchgeführt, um dabei zu helfen, edle Substanzen aus der Haut zu extrahieren.

**Altern** Er reift 24 Monate in großen Fässern und 1 Jahr in Beton- und Stahlfässern.

**Geschmacksnoten** Kompakte rubinrote Farbe. Das Bouquet ist streng, mit einem Aroma von rotem Beerenpot-Pourri, Waldbeeren, Zimt und Vanilleschoten. Am Gaumen ist er reich, gut strukturiert und mit einer guten Tanninstruktur. Es schließt mit einem Hauch von Wald und reifen roten Beeren.

**Speisenempfehlungen** Rotes Fleisch, geschmorte Frikadellen, Würste, gereifter Käse.



0,75 l



Oaked



Awarded