

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Ninfato / Toscana Igt Sangiovese senza solfiti aggiunti

Weintrauben 100% Sangiovese

Produktionsbereich Vinci, Florenz

Höhe 100 m ü.

Bodenart Hügeliger Boden, locker und tief, reich an Meeresfossilien und Gesteinsfragmenten. Mergel und Sandstein, bestehend aus Ton und Sandschiefer, reich an Kalkstein.

Alkohol 14 % vol.

Fermentation Die alkoholische Gärung erfolgt in Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 20/26 °C für ca. 10-12 Tage mit Abstich und Delestage. Anschließend wird er etwa 15 Tage bei einer Temperatur von 27°C mazeriert. Die malolaktische Gärung erfolgt in Stahl mit ausgewählten Bakterien.

Altern Er reift ca. 6 Monate in Stahlfässern bei einer eher niedrigen Temperatur (10-12 °C). Um die Aromatik und den Geschmack des Produkts langfristig zu gewährleisten, wird eine dreiwöchentliche Batonnage-Technik mit Feinhefe verwendet. Ohne Zusatz von Sulfiten von vornherein schützt diese Technik den Wein und stimuliert seine Langlebigkeit durch die reduktive Kraft der frischen Weinhefe.

Geschmacksnoten Tiefes Rubinrot mit violetter Rand. Die Nase ist intensiv und berauschend, mit Kirsche und Rose. Am Gaumen ist er vollmundig und frisch, mit einem ausgewogenen Verhältnis von Säure und Tannin. Er hat eine ausgezeichnete Struktur und eine umhüllende, anhaltende Schlussnote.



0,75 l



Awarded



Ninfato / Toscana Igt Sangiovese senza solfiti aggiunti

Speisenempfehlungen Rotes Fleisch; Wildschwein,
Fleischsauce Pappardelle.