

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Pretorio / Morellino di Scansano DOCG

**Weintrauben** 85% Sangiovese, 15% Reben nach den Spezifikationen erlaubt

**Produktionsbereich** Grosseto, Morellino DOCG, Toscana

**Höhe** 0-150 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** Alkoholische Gärung für 12-15 Tage bei einer Temperatur von 20-24 °C, gefolgt von einer Mazeration für 15 Tage bei 27-28 °C in Stahl mit Delestage- und Abstichtechiken. Anschließend malolaktische Gärung, Abstich und Schwefelung.

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

**Geschmacksnoten** Klare rubinrote Farbe. Das Bouquet ist von roten Früchten, Kirsche, Marasco-Kirsche, Humus und süßen Gewürzen. Am Gaumen ist er frisch und fruchtig, mit Nuancen von Mandel, Gewürzen und Waldbeeren.

**Speisenempfehlungen** Roastbeef; Zitronenmuscheln, gegrilltes Hähnchen.



0,75 l



Awarded

---