

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Sabbiato / Bolgheri DOC Rosso

Weintrauben 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Sangiovese

Produktionsbereich Bolgheri, Livorno, Toskana

Höhe 0-50 m ü.

Bodenart Lockerer, tiefer Boden, reich an Meeresfossilien und Gesteinsfragmenten. Der Boden ist überwiegend sandig mit Mergel-Sandstein, bestehend aus Ton- und Kalkschiefer.

Alkohol 14 % vol.

Fermentation Alkoholische Gärung für 10-12 Tage bei einer Temperatur von 20-24 °C, gefolgt von einer Mazeration für 15 Tage bei 28-29 °C in Stahl mit Delestage- und Abstichtechiken. Anschließend malolaktische Gärung, Abstich und Schwefelung.

Altern Er reift 12-14 Monate in Barriques aus französischer Eiche, mittlere Bousinage, ca. 50% Neuholz. Anschließend Reifung in Flaschen.

Geschmacksnoten Rubinrot in der Farbe. Reich und kräftig in der Nase, mit Noten von dunklen Früchten und Gewürzen. Am Gaumen ist er ein weicher, strukturierter Wein, unterstützt von einem deutlichen Gefühl von Salzigkeit und einer anhaltenden Fruchtnote.

Speisenempfehlungen Rotes Fleisch; Wild, Schmorbraten, Pici-Nudeln mit Fleischsauce.



0,75 l - 1,5 l



Oaked



Awarded