

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Boscoselvo / Brunello di Montalcino DOCG

Uvas 100% Sangiovese

Área de producción Montalcino

Altitud 250-400 m s.n.m.

Tipo de suelo El suelo es rico en fragmentos de roca, conteniendo también Galestro y Alberese, una mezcla arcillosa de densidad media, rica en caliza, con esquistos de roca tobácea. Terreno originario del Eoceno con pH subcalcalino de densidad media.

Alcohol 13.5 % vol.

Fermentación Las uvas se despalillan, se prensan ligeramente y luego se ponen a fermentar en depósitos de acero llenos hasta un máximo de dos tercios de su capacidad. La fermentación se produce a través de levaduras seleccionadas durante unos 12-15 días a una temperatura de 18-26°C. A esto le sigue una maceración de 15 días a 29°C. Se realizan trasiegos y delestaje para ayudar a extraer sustancias nobles de la piel.

Envejecimiento Envejece durante 36 meses en toneles grandes según el año y entre 1 y 2 años en tinas de hormigón y acero. Mínimo 4 meses de crianza en botella. Puesta en el mercado 5 años después de la recolección.

Notas de sabor Color rojo rubí claro y brillante. El bouquet es afrutado y floral, ligeramente especiado y balsámico. Hay notas de pequeños frutos rojos, granada, naranja roja y café. En boca es rápido y ágil, envolvente y suave, dinamizado por una agradable frescura y sapidez. Finaliza con una nota persistente de toques florales y especiadados.



0,75 l



Oaked



Awarded



Boscoselvo / Brunello di Montalcino DOCG

Maridajes de comida Carnes rojas a la parrilla; cordero al horno, carnes guisadas y estofadas.