

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Montepulciano d'Abruzzo / Montepulciano d'Abruzzo DOC

**Uvas** Montepulciano d'Abruzzo

**Área de producción** Producida durante más de dos siglos en las laderas de las hermosas colinas de Abruzzo, esta vid se extendió rápidamente y ahora se cultiva en todas las provincias de la región.

**Altitud** 50–150 meters a.s.l.

**Tipo de suelo** Suelo cascajo–calcáreo con exposición sur–sureste.

**Alcohol** 13 % vol.

**Fermentación** Tras un suave prensado de la uva, se realiza la fermentación alcohólica mediante maceración con sombrero sumergido a temperatura controlada en depósitos de acero.

**Envejecimiento** Envejecida en tanques de acero durante unos cinco meses.

**Notas de sabor** Vino de color rojo rubí con reflejos violáceos. En nariz tiene un aroma característico a violetas con toques de sotobosque y especias. En boca es suave, estructurado y suavemente tánico.

**Maridajes de comida** Chuletas de cerdo, fiambres, arrostitini de carne, cordero estofado.



0,75 l



Awarded