

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Sangiovese / Toscana IGT

**Uvas** Sangiovese

**Área de producción** Toscana

**Altitud** 50-150 metros s.n.m.

**Tipo de suelo** Suelo ondulado, suelto y profundo, rico en fósiles y huesos marinos. Suelo arenoso margoso, formado por esquistos arcillosos y arenosos, rico en caliza. Suelo profundo con exposición Este y Sureste.

**Alcohol** 13 % vol.

**Fermentación** Se fermenta durante 12-15 días a una temperatura de 20-24°C, luego se macera durante 10 días a 27-28°C en depósitos de acero, con técnicas de remontados y delestaje. Posterior fermentación maloláctica, trasiego y adición de sulfitanes.

**Envejecimiento** Crianza sobre lías finas con microoxigenación durante unos 6 meses.

**Notas de sabor** Tiene un color rojo rubí, un sabor completo y rico, buen cuerpo, suave y aterciopelado con toques de vainilla y tabaco en el final.

**Maridajes de comida** Ragout tagliatelle, fiambres, asados.



0,75 l



Awarded

---