

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Edizione Anniversario / Toscana IGT Sangiovese

Uvas 100% Sangiovese

Área de producción Toscana IGT, Vinci, Florencia

Altitud 150 m s.n.m.

Tipo de suelo Suelo de colina, suelto y profundo, rico en fósiles marinos y fragmentos de roca. Suelo de marga y arenisca, compuesto por esquistos arcillosos y arenosos, rico en caliza. Suelo profundo orientado al sureste.

Alcohol 14.5 % vol.

Fermentación Fermentación alcohólica durante 15 días a una temperatura de 20-26°C utilizando técnicas de delestaje y trasiego, seguida de una maceración en acero durante 20 días a 28-29°C. Tras el escurrido, se realiza un doble trasiego, seguido de la fermentación maloláctica en acero. Tras el trasiego y la sulfuración, se procede a la crianza.

Envejecimiento Envejece durante 12 meses en grandes barricas de roble francés, luego 12 meses en acero y termina de 6 a 12 meses en botella.

Notas de sabor Color rojo rubí claro. En nariz es austero con sensaciones oscuras de fruta en alcohol, hierbas y sotobosque. El bouquet es de especias, cardamomo, canela y ruibarbo, y café tostado. En boca es pleno, de tanicidad media, y la nota final es café, laurel, fruta oscura y sotobosque.

Maridajes de comida Carnes rojas; filete a la fiorentina, parrilla mixta.



0,75 l



Oaked



Awarded