

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Impazzimento / Toscana Rosso IGT

Uvas Sangiovese, vides permitidas por el pliego de condiciones

Área de producción Toscana

Altitud 50-100 m s.n.m.

Tipo de suelo Suelo de colina, suelto y profundo, rico en fósiles marinos y fragmentos de rocas. Suelo de margas y areniscas formado por esquistos arcillosos. Alterna con viñedos ubicados en zonas con mayor contenido arcillo-calcáreo y pH alcalino. Viñedos orientados al sur.

Alcohol 14.5 % vol.

Fermentación Fermentación alcohólica de uva muy madura durante 10-12 días a una temperatura de 22-26°C, seguida de una maceración de 10 días a 30°C en acero, mediante técnicas de Delestage y trasiego. Posterior fermentación maloláctica, desfangado y sulfurado.

Envejecimiento Crianza en depósitos de acero con microoxigenación sobre lías finas durante unos 8 meses

Notas de sabor Color rojo rubí intenso. El ramo es rico en notas frutales, balsámicas y herbáceas. También con notas de cereza, quina y café. En boca es envolvente y lleno, cálido y rico, respaldado por un buen hombro ácido y una nota final de frutas, hierbas y bayas.

Maridajes de comida Carnes rojas y de caza, quesos curados.



0,75 l