

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Mandriano / Maremma Toscana DOC Rosso

Uvas Sangiovese, vides permitidas por el pliego de condiciones

Área de producción Toscana, DOC Maremma

Altitud 50-100 m s.n.m.

Tipo de suelo Suelo de colina, suelto y profundo, rico en fósiles marinos y fragmentos de rocas. El suelo es mayoritariamente arenoso con arenisca margosa, compuesto por esquistos arcillosos y calizos.

Alcohol 13.5 % vol.

Fermentación Fermentación alcohólica durante 10-12 días a una temperatura de 20-24°C, seguida de una maceración de 15 días a 27-28°C en acero, mediante técnicas de Delestage y trasiego. Posterior fermentación maloláctica, desfangado y sulfurado.

Envejecimiento Sobre lías finas con microoxigenación durante unos 6 meses.

Notas de sabor Color rojo rubí. La nariz se abre con notas especiadas y vegetales con enebro, frambuesa y café. Tiene un sabor fresco y sabroso al paladar, con toques especiados y una nota final de frutos rojos.

Maridajes de comida Pollo a la "cacciatora", carne mixta a la parrilla, primeros platos con salsas de carne.



0,75 l



Awarded