

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Pretorio / Morellino di Scansano DOCG

Uvas 85% Sangiovese, 15% vides permitidas por el pliego de condiciones

Área de producción Grosseto, Morellino DOCG, Toscana

Altitud 0-150 m a.s.l.

Tipo de suelo Suelo de colina, suelto y profundo, rico en fósiles marinos y fragmentos de roca. El suelo es principalmente arenoso con arenisca margosa, que comprende arcilla y esquistos calcáreos.

Alcohol 13.5 % vol.

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

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

Notas de sabor Color rojo rubí claro. El aroma es de fruta roja, cereza, cereza de Marasco, humus y especias dulces. En boca es fresco y afrutado, con notas de almendra, especias y bayas silvestres.

Maridajes de comida Roastbeef; scaloppine de limón, pollo a la parrilla.



0,75 l



Awarded