

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Sabbiato / Bolgheri DOC Rosso

**Uvas** 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Sangiovese

**Área de producción** Bolgheri, Livorno, Toscana

**Altitud** 0-50 m s.n.m.

**Tipo de suelo** Suelo suelto, profundo, rico en fósiles marinos y fragmentos de rocas. El suelo es mayoritariamente arenoso con margas-areniscas, compuesto por arcillas y esquistos calizos.

**Alcohol** 14 % vol.

**Fermentación** Fermentación alcohólica durante 10-12 días a una temperatura de 20-24°C, seguida de maceración durante 15 días a 28-29°C en acero, mediante técnicas de Delestage y trasiego. Posterior fermentación maloláctica, desfangado y sulfurado.

**Envejecimiento** Madura durante 12-14 meses en barricas de roble francés, bousinage medio, aproximadamente un 50% de madera nueva. Posterior crianza en botella.

**Notas de sabor** De color rojo rubí. Rico y fuerte en nariz, con notas de frutos negros y especias. Es un vino suave y estructurado al paladar, apoyado por una clara sensación salada y una persistente nota afrutada.

**Maridajes de comida** carnes rojas; caza, estofados de carne, pasta picci con salsa de carne.



0,75 l - 1,5 l



Oaked



Awarded