

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Boscoselvo / Brunello di Montalcino DOCG

Raisins 100% Sangiovese

Zone de production Montalcino

Altitude 250–400 m d'altitude

Type de sol Le sol est riche en fragments de roche, contenant également du Galestro et de l'Alberese, un mélange d'argile de densité moyenne, riche en calcaire, avec des schistes rocheux de tuf. Terre originaire de l'Eocène avec un pH sub-alcalin de densité moyenne.

De l'alcool 13.5 % vol.

Fermentation Les raisins sont égrappés, légèrement pressés, puis mis à fermenter dans des cuves en acier remplies au maximum aux deux tiers de leur capacité. La fermentation se produit à travers des levures sélectionnées pendant environ 12–15 jours à une température de 18–26°C. Elle est suivie d'une macération de 15 jours à 29°C. Des soutirages et des délestages sont effectués pour aider à extraire les substances nobles de la peau.

Vieillessement Il vieillit 36 mois en grands fûts selon les années et 1 à 2 ans en cuve béton et acier. Elevage minimum de 4 mois en bouteille. Mise sur le marché 5 ans après récolte.



0,75 l



Oaked



Awarded



Boscoselvo / Brunello di Montalcino DOCG

Notes de dégustation Robe rouge rubis clair et brillant. Le bouquet est fruité et floral, légèrement épicé et balsamique. On retrouve des notes de petits fruits rouges, de grenade, d'orange rouge et de café. En bouche, il est vif et agile, enveloppant et doux, dynamisé par une fraîcheur et une sapidité agréables. Il se termine sur une note persistante de notes florales et épicées.

Accords mets Viandes rouges grillées; agneau au four, viandes mijotées et braisées.