

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Boscoselvo / Rosso di Montalcino DOC

Raisins 100% Sangiovese

Zone de production Montalcino

Altitude 250-400m 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. Sol calcaire qui a tendance à être peu profond et peu fertile. Sol éocénique de densité moyenne, avec un pH sub-alcalin.

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 20-24°C. Elle est suivie d'une macération de 15 jours à 28°C. Des débourbages et des délestages sont effectués pour aider à extraire les substances nobles de la peau.

Vieillessement Il vieillit 12 mois en grands fûts et 1 an en cuve béton et acier.

Notes de dégustation Robe rouge rubis limpide. Le bouquet est élégant avec de délicates notes balsamiques, de fruits rouges, d'épices et d'herbes aromatiques. La bouche est corsée et riche, avec une saveur tannique élégante et une finale fruitée et balsamique persistante.

Accords mets Viandes rouges grillées; gibier et agneau.



0,75 l



Awarded