

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Anniversary Edition / Toscana IGT Sangiovese

Raisins 100% Sangiovese

Zone de production Toscane IGT, Vinci, Florence

Altitude 150 m d'altitude

Type de sol Sol de colline, meuble et profond, riche en fossiles marins et fragments de roche. Sol de marne et de grès, composé de schistes argilo-sableux, riche en calcaire. Sol profond exposé sud-est.

De l'alcool 14.5 % vol.

Fermentation Fermentation alcoolique pendant 15 jours à une température de 20-26°C en utilisant des techniques de délestage et de débourage, suivie d'une macération en cuve pendant 20 jours à 28-29°C. Après ruissellement, il est soutiré deux fois, suivi d'une fermentation malolactique en acier. Après soutirage et sulfuration, il est ensuite vieilli.

Vieillessement Il vieillit 12 mois dans de grands fûts de chêne français, puis 12 mois en acier et se termine 6-12 mois en bouteille.

Notes de dégustation Robe rouge rubis limpide. Au nez, il est austère avec des sensations sombres de fruits dans l'alcool, d'herbes et de sous-bois. Le bouquet est composé d'épices, de cardamome, de cannelle et de rhubarbe, et de torréfaction de café. En bouche, il est plein, de tannicité moyenne, et la note finale est le café, le laurier, les fruits noirs et le sous-bois.

Accords mets Red meats; fiorentina steak, mixed grill.



0,75 l



Oaked



Awarded