

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Governato / Toscana Rosso IGT

Raisins 90% Sangiovese, 10% Colorino

Zone de production Vinci, Florence

Altitude 100 m d'altitude

Type de sol Sol de colline, meuble et profond, riche en fossiles marins et fragments de roche. Marnes et grès, comprenant des schistes argileux et sableux.

De l'alcool 14.5 % vol.

Fermentation Certains mûrissent en gros fûts pendant environ 6 mois, une partie mûrit en acier avec micro-oxygénation et une petite partie mûrit en terre cuite.

Vieillessement De couleur rouge rubis profond, les notes de départ sont de fruits sucrés, de cerise et de marasca, de confiture de fruits des bois et de notes florales. Il est doux et frais en bouche, avec une douceur et une maturité naturelles qui sont les qualités spécifiques de la technique Governo Toscano utilisée pour le faire.

Notes de dégustation Gibier, risotto au vin rouge, plats de pâtes au four avec des sauces à base de viande.

Accords mets Game, red wine risotto, baked pasta dishes with meat-based sauces.



0,75 l



Oaked



Awarded
