

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Mossiere / Vino Nobile di Montepulciano DOCG

**Raisins** 100% Sangiovese

**Zone de production** Montalcino

**Altitude** 250–400 m d'altitude

**Type de sol** Le sol est un sol pliocénique de densité moyenne, riche en fossiles marins et vestiges d'une civilisation ancienne. Roche de tuf, riche en sables et schistes argileux. Le sol contient du calcaire riche en fragments de roche qui varient selon l'emplacement et l'altitude des gisements.

**De l'alcool** 13.5 % vol.

**Fermentation** Les raisins sont égrappés, légèrement pressés, puis mis à fermenter dans des cuves en béton ou en acier remplies au maximum aux deux tiers de leur capacité. La fermentation se déroule à travers des levures sélectionnées pendant environ 12–15 jours à une température de 20–26°C. Elle est suivie d'une macération de 20–25 jours à 28–29°C. Le débourage et le déstage sont réalisés pour aider à extraire les substances nobles de la peau.

**Vieillessement** Il vieillit 24 mois en fûts de grande taille et 1 an en cuve béton et acier.

**Notes de dégustation** Robe rouge rubis compacte. Le bouquet est austère, avec un arôme de pot-pourri de fruits rouges, de baies sauvages, de cannelle et de gousses de vanille. Il est riche en bouche, bien structuré et avec une bonne texture tannique. Il se termine sur des notes boisées et de petits fruits rouges mûrs.



0,75 l



Oaked



Awarded



## Mossiere / Vino Nobile di Montepulciano DOCG

**Accords mets** Viandes rouges, boulettes de viande à l'étouffée, saucisses, fromages affinés.