

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Sabbiato / Bolgheri DOC Rosso

Raisins 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Sangiovese

Zone de production Bolgheri, Livourne, Toscane

Altitude 0-50 m d'altitude

Type de sol Sol meuble et profond, riche en fossiles marins et fragments de roche. Le sol est principalement sablonneux à marno-grès, composé de schistes argilo-calcaires.

De l'alcool 14 % vol.

Fermentation Fermentation alcoolique de 10-12 jours à une température de 20-24°C, suivie d'une macération de 15 jours à 28-29°C en cuve acier, selon les techniques de Delestage et de débourage. Fermentation malolactique subséquente, soutirage et sulfuration.

Vieillessement Il vieillit pendant 12-14 mois en barriques de chêne français, bousinage moyen, environ 50% de bois neuf. Vieillessement ultérieur en bouteilles.

Notes de dégustation De couleur rouge rubis. Nez riche et puissant, avec des notes de fruits noirs et d'épices. C'est un vin souple et structuré en bouche, soutenu par une nette sensation de salinité et une note fruitée persistante.

Accords mets Viandes rouges; gibier, viandes braisées, pâtes pici avec sauce à la viande.



0,75 l - 1,5 l



Oaked



Awarded
