

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Tua Rosa / Toscana Rosato IGT

Raisins 100% Sangiovese

Zone de production Toscan

Altitude 100 m d'altitude

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

De l'alcool 12.5 % vol.

Fermentation Vinification rosée avec une courte période de macération des raisins égrappés dans le pressoir. La fermentation se déroule à une température contrôlée de 14-17°C avec des levures sélectionnées.

Vieillessement En acier avec bâtonnage sur lies fines.

Notes de dégustation Il est de couleur rose poudré avec un arôme fruité et fleuri, avec des notes de pamplemousse, de rose, d'agrumes et d'herbes aromatiques. Il est frais, aromatique, dynamique, délicat et intense en bouche. Ses notes de fond sont la pêche, la prune et le cassis.

Accords mets Fromage frais; mozzarella di bufala, rouget, crevettes, plats de pâtes aux fruits de mer.



0,75 l - 1,5 l



Awarded
