SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Boscoselvo / Rosso di Montalcino DOC

ブドウ 100% Sangiovese

生産エリア モンタルチーノ

高度 250-400m a.s.l.

土壌の種類
土壌は岩片が豊富で、ガレストロとアルベレーゼ、石灰岩が豊富な中密度の粘土混合物、トゥファ岩片岩も含まれています。 浅い傾向があり、あまり肥沃でない石灰質土壌。亜アルカリ性のpH値を持つ中密度の始新世の土壌。

アルコール 13.5 % vol.

発酵 ブドウは除梗され、軽く圧搾された後、容量の最大 3 分の 2 まで満たされたスチール タンクで発酵されます。
発酵は、20 ~ 24°C の温度で約 12 ~ 15
日間、選択した酵母によって行われます。
その後、28℃で15日間マセレーションを行います。
皮膚から高貴な物質を抽出するのを助けるために、ラッキングとデレステが行われます。

エージング
大きな樽で12ヶ月、コンクリートとスチールのタンクで1年間熟成させます。

テイスティングノート 澄んだルビーレッド色。
エレガントなブーケは、繊細なバルサミコ、赤いベリー、スパイス、アロマティック ハーブのノートです。
口当たりはフルボディでリッチで、エレガントなタンニンの風味とフルーティーでバルサミコの余韻が残ります。

フードペアリング 赤身のグリル; ゲームと子羊。

0,75 l

Awarded

WWW.SENSIVINI.IT/ja/boscoselvo-rosso-montalcino