

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Sangiovese / Toscana IGT

ブドウ Sangiovese

生産エリア トスカーナ

高度 50~150メートルa.s.l.

土壌の種類

丘陵で緩く深い土壌で、海洋の化石や骨が豊富です。
石灰岩が豊富な粘土質片岩と砂質片岩からなるマーリーア
レナス土壌。東と南東に露出している深い土壌。

アルコール 13 % vol.

発酵

それは20-24°Cの温度で12-15日間発酵され、次にポンプ
オーバーとデステージ技術で鋼タンク内で27-28°Cで10
日間浸軟されます。

その後のマロラクティック発酵、ラッキング、および硫化
剤の添加。

エージング

微細な粕でマイクロ酸化して約6ヶ月間熟成させます。

テイastingノート

ルビーレッドの色、フルでリッチな味わい、良いボディ、
柔らかくピロードのような味わいで、フィニッシュにはバ
ニラとタバコの含みがあります。

フードペアリング

ラグータリアテッレ、コールドカット、ロースト。



0,75 l



Awarded