SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Impazzimento / Toscana Rosso IGT

ブドウ Sangiovese, 仕様で許可されているブドウの木

生産エリア トスカーナ

高度 50-100 m a.s.l.

土壌の種類
丘陵の土壌、緩くて深く、海洋の化石や岩の破片が豊富です。 粘土片岩を含む泥灰土と砂岩の土壌。
粘土石灰岩の含有量が高く、アルカリ性のpHの地域にあるブドウ園と交互になります。 南向きのブドウ園。

アルコール 14.5 % vol.

発酵
非常に熟したブドウを22～26°Cの温度で10～12日間アルコール発酵させた後、Delestageとラッキング技術を使用して、鋼で30°Cで10日間浸軟させます。
その後のマロラクティック発酵、ラッキング、硫化

エージング
細かい粕での微量酸素化を伴う鋼製バットでの約8ヶ月間の熟成

テイスティングノート 濃いルビーレッド色。
ブーケはフルーツ、バルサミコ酢、草の香りが豊富です。チェリー、シンコナ、コーヒーのノートも付いています。
味わいは、包み込みがあり、フルで、暖かく、リッチで、酸味のある肩とフルーツ、ハーブ、ベリーのエンドノートに支えられています。

フードペアリング 赤身の肉と狩猟肉、熟成チーズ。

0,75 l

WWW.SENSIVINI.IT/ja/impazzimento