

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Mandriano / Maremma Toscana DOC Rosso

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、DOCマレンマ

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。

土壌は主に砂質で、粘土と石灰岩の片岩からなるマールストーンとストーンが含まれています。

アルコール 13.5 % vol.

発酵

Delestageとラッキング技術を使用して、20~24°Cの温度で10~12日間アルコール発酵させた後、27~28°Cで15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 約6ヶ月間マイクロ酸化された細い粕。

テイastingノート ルビーレッドカラー。

スパイシーな植物の香りに、ジュニパー、ラズベリー、コーヒーの香りが広がります。

フレッシュで風味豊かな味わいで、スパイシーなヒントと赤いベリーの最後の香りがあります。

フードペアリング

チキンアラ「カチャトーラ」、混合グリル肉、ミートソースの最初のコース。



0,75 l



Awarded