

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Ninfato / Toscana Igt Sangiovese senza solfiti aggiunti

ブドウ 100% Sangiovese

生産エリア ヴィンチ、フィレンツェ

高度 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。

泥灰土と砂岩。石灰岩が豊富な粘土片岩と砂片岩で構成されています。

アルコール 14 % vol.

発酵

アルコール発酵は、20/26°Cの制御された温度で約10~12日間、ラッキングとDelestageを使用してスチールバットで実行されます。

その後、27°Cの温度で約15日間浸軟させます。

マロラクティック発酵は、選択された細菌を含む銅で起こります。

エージング

かなり低温（10~12°C）のスチールバットで約6ヶ月間熟成します。製品の芳香と味わいを長期にわたって確保するために、3週間のバトネージ技術が細かい粕で使用されます。

最初から亜硫酸塩を添加することなく、この技術はワインを保護し、新鮮なワイン粕の還元力によってその寿命を刺激します。



0,75 l



Awarded

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Ninfato / Toscana Igt Sangiovese senza solfiti aggiunti

テイスティングノート

深みのあるルビーレッド色、紫色の縁。

ノーズは強烈で頭が良く、チェリーとローズの香りがします。

酸味とタンニンのバランスが取れており、フルボディでフレッシュな味わいです。

それは優れた構造と包み込むような、長引く最後のノートを持っています。

フードペアリング 赤身の肉;

イノシシ、ミートソースパッパルデッレ。