

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Sabbiato / Bolgheri DOC Rosso

ブドウ 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Sangiovese

生産エリア ボルゲリ、リボルノ、トスカーナ

高度 0-50 m a.s.l.

土壌の種類

緩くて深い土壌で、海洋の化石や岩の破片が豊富です。
土壌は主に泥灰土-砂岩で砂質であり、粘土と石灰岩の片岩で構成されています。

アルコール 14 % 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、鋼で28~29°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

フレンチオークのバリック、ミディアムブシネージ、約50%の新木で12~14ヶ月熟成します。
その後のボトルでの熟成。

テイastingノート 色はルビーレッド。

濃厚で力強く、ダークフルーツとスパイスの含みがあります。

柔らかく、ストラクチャードな味わいのワインで、はっきりとした塩味の感覚と余韻の長いフルーティーな味わいに支えられています。

フードペアリング 赤身の肉;
ゲーム、蒸し肉、ピチパスタとミートソース。



0,75 l - 1,5 l



Oaked



Awarded