

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Tua Rosa / Toscana Rosato IGT

ブドウ 100% Sangiovese

生産エリア トスカーナ

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。

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 12.5 % vol.

発酵

プレスでの除梗されたブドウの短時間の浸軟によるロゼの醸造発酵は、選択された酵母を用いて14~17°Cの制御された温度で行われます。

エージング 細かい粕にバトネージが付いたスチール製。

テイastingノート

パウダーピンク色で、フルーツと花の香りがあり、グレープフルーツ、ロゼ、柑橘系の果物、芳香性のハーブの香りがあります。

フレッシュで、アロマがあり、ダイナミックで、繊細で、味わいが強烈です。

エンドノートはピーチ、プラム、ブラックカラントです。

フードペアリング フレッシュチーズ;

モッツアレラディブファラ、ボラ、エビ、シーフードパスタ料理。



0,75 l - 1,5 l



Awarded