

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Boscoselvo / Brunello di Montalcino DOCG

Uvas 100% Sangiovese

Área de produção Montalcino

Altitude 250–400 m a.s.l.

Tipo de solo O solo é rico em fragmentos rochosos, contendo também Galestro e Alberese, uma mistura argilosa de média densidade, rica em calcário, com xistos de rocha tufo. Terras originárias do Eoceno com pH subalcalino de média densidade.

Álcool 13.5 % vol.

Fermentação As uvas são desengaçadas, ligeiramente prensadas e colocadas a fermentar em cubas de inox cheias até dois terços da sua capacidade. A fermentação ocorre através de leveduras selecionadas por cerca de 12–15 dias a uma temperatura de 18–26°C. Segue-se a maceração durante 15 dias a 29°C. O Racking e o Delestage são realizados para auxiliar na extração de substâncias nobres da pele.

Envelhecimento Amadurece 36 meses em barricas de grande capacidade consoante o ano e 1-2 anos em cubas de betão e aço Mínimo 4 meses de envelhecimento em garrafa. Colocado no mercado 5 anos após a colheita.

Notas de degustação Cor vermelha rubi clara e brilhante. O buquê é frutado e floral, levemente picante e balsâmico. Notas de pequenos frutos vermelhos, romã, laranja vermelha e café. No paladar é ágil e ágil, envolvente e macio, dinamizado por agradável frescor e sapidez. Termina com uma nota persistente de notas florais e picantes.



0,75 l



Oaked



Awarded





Boscoselvo / Brunello di Montalcino DOCG

Combinações de comida Carnes vermelhas grelhadas;
borrego assado, carnes estufadas e estufadas.