

# SENSI

1890  
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

## Sangiovese / Toscana IGT

**Uvas** Sangiovese

**Área de produção** Toscana

**Altitude** 50-150 metros a.s.l.

**Tipo de solo** Solo montanhoso, solto e profundo, rico em fósseis e ossos marinhos. Solo arenoso margoso, constituído por xistos argilosos e arenosos, ricos em calcário. Solo profundo com exposição leste e sudeste.

**Álcool** 13 % vol.

**Fermentação** É fermentado por 12-15 dias a uma temperatura de 20-24°C, depois macerado por 10 dias a 27-28°C em tanques de aço, com técnicas de remontagem e delestage. Fermentação malolática subsequente, trasfega e adição de agentes sulfítantes.

**Envelhecimento** Envelhecido sobre borras finas com micro-oxigenação por cerca de 6 meses.

**Notas de degustação** Tem uma cor vermelho rubi, um sabor cheio e rico, bom corpo, macio e aveludado com notas de baunilha e tabaco no final.

**Combinações de comida** Ragout tagliatelle, frios, assados.



0,75 l



Awarded