

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Anniversary Edition / Toscana IGT Sangiovese

Uvas 100% Sangiovese

Área de produção Toscana IGT, Vinci, Florença

Altitude 150 m a.s.l.

Tipo de solo Solo de colina, solto e profundo, rico em fósseis marinhos e fragmentos rochosos. Solo de margas e arenitos, composto por xistos argilosos e arenosos, ricos em calcário. Solo profundo voltado para sudeste.

Álcool 14.5 % vol.

Fermentação Fermentação alcoólica durante 15 dias a uma temperatura de 20–26°C utilizando técnicas de delestage e trasfega, seguida de maceração em aço durante 20 dias a 28–29°C. Após o escoamento é trasfegado duas vezes, seguido de fermentação malolática em aço. Após trasfega e sulfurização, é envelhecido.

Envelhecimento Estagia 12 meses em grandes barricas de carvalho francês, depois 12 meses em aço e termina 6–12 meses em garrafa.

Notas de degustação Cor vermelho rubi límpido. No nariz é austero com sensações escuras de frutas em álcool, ervas e vegetação rasteira. O bouquet é de especiarias, cardamomo, canela e ruibarbo, e café torrado. Na boca é cheio, de tanino médio, e a nota final é café, louro, frutas escuras e vegetação rasteira.

Combinações de comida Carnes vermelhas; bife fiorentina, grelhado misto.



0,75 l



Oaked



Awarded