

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Impazzimento / Toscana Rosso IGT

**Uvas** Sangiovese, vinhas permitidas pela especificação

**Área de produção** Toscana

**Altitude** 50-100 m a.s.l.

**Tipo de solo** Solo de colina, solto e profundo, rico em fósseis marinhos e fragmentos rochosos. Solo de marga e arenito composto por xistos argilosos. Alterna com vinhas localizadas em zonas de maior teor argilo-calcário e pH alcalino. Vinhas viradas a sul.

**Álcool** 14.5 % vol.

**Fermentação** Fermentação alcoólica de uvas muito maduras por 10-12 dias a uma temperatura de 22-26°C, seguida de maceração por 10 dias a 30°C em aço, usando técnicas de Delestage e trasfega. Fermentação malolática subsequente, trasfega e sulfurização

**Envelhecimento** Envelhecimento em cubas de aço com micro-oxigenação sobre borras finas por cerca de 8 meses

**Notas de degustação** Cor vermelho rubi intenso. O bouquet é rico em frutas, notas balsâmicas e gramíneas. Também com notas de cereja, cinchona e café. Na boca é envolvente e cheio, quente e rico, apoiado por um bom ombro ácido e uma nota final de frutas, ervas e bagas.

**Combinações de comida** Red meats and game, aged cheeses.



0,75 l