

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Mandriano / Maremma Toscana DOC Rosso

Uvas Sangiovese, vinhas permitidas pela especificação

Área de produção Toscana, DOC Maremma

Altitude 50-100 m a.s.l.

Tipo de solo Solo de colina, solto e profundo, rico em fósseis marinhos e fragmentos rochosos. O solo é predominantemente arenoso com margasandstone, compreendendo xistos argilosos e calcários.

Álcool 13.5 % vol.

Fermentação Fermentação alcoólica de 10 a 12 dias a temperatura de 20 a 24°C, seguida de maceração de 15 dias a 27 a 28°C em aço, com técnica de Delestage e trasfega. Fermentação maloláctica subsequente, trasfega e sulfurização.

Envelhecimento Sobre borras finas com micro-oxigenação por cerca de 6 meses.

Notas de degustação Cor vermelho rubi. O nariz abre com notas de especiarias, plantas com zimbro, framboesa e café. Tem um sabor fresco e saboroso ao paladar, com notas picantes e uma nota final de frutas vermelhas.

Combinações de comida Frango à cacciatora, carne grelhada mista, primeiros pratos com molhos de carne.



0,75 l



Awarded