

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Mossiere / Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Uvas 100% Sangiovese

Área de produção Montalcino

Altitude 250–400 m a.s.l.

Tipo de solo O solo é um solo Pliocénico de média densidade, rico em fósseis marinhos e vestígios de civilizações antigas. Rocha de tufo, rica em areia e xistos argilosos. O solo contém calcário rico em fragmentos rochosos que variam de acordo com a localização e altitude dos depósitos.

Álcool 13.5 % vol.

Fermentação As uvas são desengaçadas, levemente prensadas e colocadas para fermentar em cubas de concreto ou aço com até dois terços da capacidade. A fermentação ocorre através de leveduras selecionadas por cerca de 12–15 dias a uma temperatura de 20–26°C. Segue-se maceração durante 20–25 dias a 28–29°C. Racking e Delestage são realizados para ajudar a extrair substâncias nobres da pele.

Envelhecimento Amadurece 24 meses em barricas grandes e 1 ano em cubas de concreto e aço.

Notas de degustação Cor vermelha rubi compacta. O bouquet é austero, com aroma de pot-pourri de frutos vermelhos, frutos silvestres, canela e vagens de baunilha. É rico ao paladar, bem estruturado e com boa textura tânica. Fecha com notas de bosque e frutas vermelhas maduras.



0,75 l



Oaked



Awarded



Mossiere / Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Combinações de comida Carnes vermelhas, almôndegas
estufadas, enchidos, queijos envelhecidos.