

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Ninfato / Toscana Igt Sangiovese senza solfiti aggiunti

**Uvas** 100% Sangiovese

**Área de produção** Vinci, Florença

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

**Tipo de solo** Solo de colina, solto e profundo, rico em fósseis marinhos e fragmentos rochosos. Marga e arenito, composto por xistos argilosos e arenosos, ricos em calcário.

**Álcool** 14 % vol.

**Fermentação** A fermentação alcoólica é realizada em cubas de inox a temperatura controlada de 20/26 °C durante cerca de 10-12 dias com trasfega e Delestage. Em seguida, é macerado por cerca de 15 dias a uma temperatura de 27°C. A fermentação malolática ocorre em aço com bactérias selecionadas.

**Envelhecimento** Envelhece cerca de 6 meses em cubas de aço a uma temperatura bastante baixa (10-12 °C). Para garantir o aroma e sabor do produto ao longo do tempo, é utilizada uma técnica de batonnage de três semanas com borras finas. Sem qualquer adição de sulfitos desde o início, esta técnica protege o vinho e estimula a sua longevidade através do poder redutor das borras de vinho frescas.

**Notas de degustação** Cor vermelho rubi profundo, com borda roxa. O nariz é intenso e inebriante, com cereja e rosa. Na boca é encorpado e fresco, com equilíbrio entre acidez e tanino. Tem uma excelente estrutura e uma nota final envolvente e persistente.



0,75 l



Awarded



## **Ninfato** / Toscana Igt Sangiovese senza solfiti aggiunti

**Combinações de comida** Carnes vermelhas; javali, molho de carne pappardelle.