

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Pretorio / Morellino di Scansano DOCG

Uvas 85% Sangiovese, 15% vinhas permitidas pela especificação

Área de produção Grosseto, Morellino DOCG, Toscana

Altitude 0-150 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 12 a 15 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 Envelhecimento sobre borras finas com micro-oxigenação por cerca de 6 meses.

Notas de degustação Cor vermelho rubi límpido. O bouquet é de frutas vermelhas, cereja, cereja Marasco, húmus e especiarias doces. Na boca é fresco e frutado, com notas de amêndoa, especiarias e frutos silvestres.

Combinações de comida Rosbife; scaloppine limão, frango grelhado.



0,75 l



Awarded