

# 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