

SENSI

1890
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

Sabbiato / Bolgheri DOC Rosso

Uvas 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Sangiovese

Área de produção Bolgheri, Livorno, Toscana

Altitude 0-50 m a.s.l.

Tipo de solo Solo solto e profundo, rico em fósseis marinhos e fragmentos rochosos. O solo é predominantemente arenoso com marga-arenito, composto por argila e calcário xisto.

Álcool 14 % vol.

Fermentação Fermentação alcoólica de 10-12 dias a temperatura de 20-24°C, seguida de maceração de 15 dias a 28-29°C em aço, usando técnicas de Delestage e trasfega. Fermentação maloláctica subsequente, trasfega e sulfurização.

Envelhecimento Amadurece por 12-14 meses em barricas de carvalho francês, bousinage médio, aproximadamente 50% de madeira nova. Envelhecimento posterior em garrafas.

Notas de degustação Cor vermelho rubi. Rico e forte no nariz, com notas de frutas escuras e especiarias. É um vinho macio e estruturado ao paladar, sustentado por uma clara sensação de salgado e uma nota frutada persistente.

Combinações de comida Carnes vermelhas; caça, carnes estufadas, massa pici com molho de carne.



0,75 l - 1,5 l



Oaked



Awarded