SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Tua Rosa / Toscana Rosato IGT

Uvas 100% Sangiovese

Área de produção Toscana

Altitude 100 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 12.5 % vol.

Fermentação Vinificação rosé com um curto período de maceração das uvas desengaçadas na prensa. A fermentação ocorre a temperatura controlada de 14-17°C com leveduras selecionadas.

Envelhecimento Em aço com batonnage sobre borras finas.

Notas de degustação É de cor rosa pó com aroma frutado e floral, com notas de toranja, rosa, frutas cítricas e ervas aromáticas. É fresco, aromático, dinâmico, delicado e intenso ao paladar. Suas notas finais são pêssego, ameixa e groselha preta.

Combinações de comida Queijo fresco; mussarela de búfala, tainha, camarões, massas com frutos do mar.

0,75 l - 1,5 l

Awarded