

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Boscoselvo / Brunello di Montalcino DOCG

Виноград 100% Sangiovese

Производственная площадь Montalcino

Высота 250-400 м над ур.

Тип почвы Почва богата обломками горных пород, а также содержит галестро и альберезе, смесь глины средней плотности, богатую известняком, с туфовыми горными сланцами. Земля, возникшая в эоцене, с субщелочным рН средней плотности.

Алкоголь 13.5 % vol.

Ферментация Виноград отделяют от гребней, слегка прессуют, а затем помещают для ферментации в стальные чаны, заполненные не более чем на две трети их вместимости. Ферментация происходит за счет отборных дрожжей в течение примерно 12-15 дней при температуре 18-26°C. Затем следует мацерация в течение 15 дней при 29°C. Рэкинг и Делестаж проводятся, чтобы помочь извлечь из кожи благородные вещества.

Старение Выдержка 36 месяцев в больших бочках в зависимости от года и 1-2 года в бетонных и стальных чанах Минимум 4 месяца выдержки в бутылке. Поставлен на рынок через 5 лет после сбора урожая.



0,75 l



Oaked



Awarded

---



## Boscoselvo / Brunello di Montalcino DOCG

100% Sangiovese

Montalcino

250-400 g/l

13.5 % vol.

36 months