SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Sangiovese / Toscana IGT

Виноград Sangiovese

Производственная площадь Тоскана

Высота 50-150 метров над уровнем моря

Тип почвы Холмистая, рыхлая и глубокая почва, богатая морскими окаменелостями и костями. Мергелистая песчанистая почва, состоящая из глинистых и песчаных сланцев, богатая известняком. Глубокая почва с восточной и юго-восточной экспозицией.

Алкоголь 13 % vol.

Ферментация Ферментируется в течение 12-15 дней при температуре 20-24°C, затем мацерируется в течение 10 дней при температуре 27-28°C в стальных емкостях с перекачиванием и делестажем. Последующая яблочно-молочная ферментация, переливание и добавление сульфитирующих агентов.

Старение Выдерживается на тонком осадке с микрооксигенацией около 6 месяцев.

Дегустационные заметки Имеет рубиново-красный цвет, полный и богатый вкус, хорошее тело, мягкое и бархатистое, с оттенками ванили и табака в послевкусии.

Сочетания с едой Рагу тальятелле, мясное ассорти, жаркое.

0,75 l

Awarded