

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Anniversary Edition / Toscana IGT Sangiovese

Виноград 100% Sangiovese

Производственная площадь Тоскана IGT, Винчи, Флоренция

Высота 150 м над ур.

Тип почвы Холмистая почва, рыхлая и глубокая, богатая морскими окаменелостями и обломками горных пород. Почва мергеля и песчаника, состоящая из глины и песчаных сланцев, богатая известняком. Глубокая почва обращена на юго-восток.

Алкоголь 14.5 % vol.

Ферментация Спиртовое брожение в течение 15 дней при температуре 20-26°C с использованием техники делестаж и сцеживания с последующей мацерацией в стали в течение 20 дней при температуре 28-29°C. После стекания его дважды сцеживают, а затем проводят яблочно-молочное брожение в стали. После выдержки и сульфуризации он выдерживается.

Старение Выдержка 12 месяцев в больших бочках из французского дуба, затем 12 месяцев в стальных бочках и 6-12 месяцев в бутылках.

Дегустационные заметки Чистый рубиново-красный цвет. Для носа он строгий с темными ощущениями фруктов в алкоголе, трав и подлеска. В букете специи, кардамон, корица и ревень, обжаренный кофе. На вкус он полный, со средней танинностью, а конечная нота - кофе, лавровый лист, темные фрукты и подлесок.



0,75 l



Oaked



Awarded



Anniversary Edition / Toscana IGT Sangiovese

100% Sangiovese

Toscana IGT, Sangiovese

150 cl.

Alcolicita' 14.5% vol.

14.5 % vol.

15°C - 20-26°C

12°C

12°C