

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Impazzimento / Toscana Rosso IGT

Виноград Sangiovese, лозы, разрешенные спецификацией

Производственная площадь Тоскана

Высота 50-100 м над ур.

Тип почвы Холмистая почва, рыхлая и глубокая, богатая морскими окаменелостями и обломками горных пород. Мергелистый и песчаниковый грунт, состоящий из глинистых сланцев. Чередуются виноградники, расположенные в районах с более высоким содержанием глины-известняка и щелочным рН. Виноградники выходят на юг.

Алкоголь 14.5 % vol.

Ферментация Спиртовое брожение очень спелого винограда в течение 10-12 дней при температуре 22-26°C с последующей мацерацией в течение 10 дней при 30°C в стали, с использованием техники делестажа и стеллажа. Последующая яблочно-молочная ферментация, сцеживание и сульфирование.

Старение Выдержка в стальных чанах с микрооксигенацией на тонком осадке около 8 месяцев.

Дегустационные заметки Интенсивный рубиново-красный цвет. Буquet богат фруктовыми, бальзамическими и травяными нотками. Также с нотами вишни, хинного дерева и кофе. На вкус оно обволакивающее и полное, теплое и богатое, поддержанное хорошим кислотным плечом и завершающей нотой фруктов, трав и ягод.



0,75 l



## Impazzimento / Toscana Rosso IGT

Состав: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir

Содержит натуральные ароматизаторы

Содержит 50-100 мг сахара на литр.

Содержит консерванты, сульфиты, может содержать следы алкоголя, не рекомендуется для беременных и кормящих женщин.

Содержит 14.5 % vol.

Содержит натуральные ароматизаторы, может содержать следы алкоголя, не рекомендуется для беременных и кормящих женщин.

Содержит натуральные ароматизаторы, может содержать следы алкоголя, не рекомендуется для беременных и кормящих женщин.

Содержит натуральные ароматизаторы, может содержать следы алкоголя, не рекомендуется для беременных и кормящих женщин.