

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Mossiere / Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Виноград 100% Sangiovese

Производственная площадь Montalcino

Высота 250-400 м над ур.

Тип почвы Почва представляет собой плиоценовую почву средней плотности, богатую морскими окаменелостями и остатками древней цивилизации. Туфовая порода, богатая песком и глинистыми сланцами. Почва содержит известняк, богатый обломками горных пород, которые варьируются в зависимости от местоположения и высоты залежей.

Алкоголь 13.5 % vol.

Ферментация Виноград отделяют от гребней, слегка прессуют, затем помещают для ферментации в бетонные или 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 20-26°C. Далее следует мацерация в течение 20-25 дней при 28-29°C. Рэкинг и Делестаж проводятся, чтобы помочь извлечь из кожи благородные вещества.

Старение Выдерживается 24 месяца в больших бочках и 1 год в бетонных и стальных чанах.

Дегустационные заметки Плотный рубиново-красный цвет. Буquet строгий, с ароматом попури из красных ягод, лесных ягод, корицы и стручков ванили. Вкус богатый, хорошо структурированный, с хорошей дубильной текстурой. Он завершается оттенками леса и спелых красных ягод.



0,75 l



Oaked



Awarded





Mossiere / Vino Nobile di Montepulciano DOCG

100% Sangiovese

Montalcino

250-400 g/l

Alcohol content: 13.5 % vol.

13.5 % vol.

24 months of aging

1 liter

Montepulciano