

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Ninfato / Toscana Igt Sangiovese senza solfiti aggiunti

Виноград 100% Sangiovese

Производственная площадь Vinci, Флоренция

Высота 100 м над ур.

Тип почвы Холмистая почва, рыхлая и глубокая, богатая морскими окаменелостями и обломками горных пород. Мергель и песчаник, состоящий из глины и песчаных сланцев, богатых известняком.

Алкоголь 14 % vol.

Ферментация Спиртовое брожение проводится в стальных чанах при контролируемой температуре 20/26 °C в течение примерно 10-12 дней с переливом и делестажем. Затем его мацерируют в течение примерно 15 дней при температуре 27°C. Яблочно-молочное брожение происходит в стали с участием выбранных бактерий.

Старение Он выдерживается около 6 месяцев в стальных чанах при довольно низкой температуре (10-12 °C). Для сохранения аромата и вкуса продукта с течением времени используется метод трехнедельного батонажа с мелким осадком. Без добавления сульфитов с самого начала этот метод защищает вино и стимулирует его долговечность за счет восстановительной способности свежего винного осадка.



0,75 l



Awarded



Ninfato / Toscana Igt Sangiovese senza solfiti aggiunti

100% Sangiovese

Vinci, Toscana

100 cl.

senza solfiti aggiunti

14 % vol.

senza conservanti

6 mesi