

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Sabbiato / Bolgheri DOC Rosso

Виноград 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Sangiovese

Производственная площадь Болгери, Ливорно, Тоскана

Высота 0-50 м над ур.

Тип почвы Рыхлая, глубокая почва, богатая морскими окаменелостями и обломками горных пород. Почва в основном песчаная с мергелисто-песчаниковой, включающей глину и известняковые сланцы.

Алкоголь 14 % vol.

Ферментация Алкогольное брожение в течение 10-12 дней при температуре 20-24°C с последующей мацерацией в течение 15 дней при 28-29°C в стали, с использованием техники делестажа и стеллажа. Последующая яблочно-молочная ферментация, переливание и сульфуризация.

Старение Выдерживается в течение 12-14 месяцев в барриках из французского дуба, бузнаж среднего размера, примерно 50% из новой древесины. Последующая выдержка в бутылках.

Дегустационные заметки Рубиново-красный цвет. Насыщенный и сильный аромат с нотками темных фруктов и специй. Вкус вина мягкий, структурированный, с отчетливым ощущением солёности и затяжной фруктовой нотой.

Сочетания с едой Красное мясо; дичь, тушеное мясо, паста пичи с мясным соусом.



0,75 l - 1,5 l



Oaked



Awarded

