

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Tua Rosa / Toscana Rosato IGT

Виноград 100% Sangiovese

Производственная площадь Тоскана

Высота 100 м над ур.

Тип почвы Холмистая почва, рыхлая и глубокая, богатая морскими окаменелостями и обломками горных пород. Почва в основном песчаная с мергелями песчаниками, состоящими из глины и известняковых сланцев.

Алкоголь 12.5 % vol.

Ферментация Розовая винификация с коротким периодом мацерации очищенного винограда в прессе. Ферментация происходит при контролируемой температуре 14-17°C с отборными дрожжами.

Старение В стали с дубинкой на тонком осадке.

Дегустационные заметки Это пудрово-розовый цвет с фруктово-цветочным ароматом, с нотками грейпфрута, розы, цитрусовых и ароматических трав. Вкус свежий, ароматный, динамичный, нежный и насыщенный. Конечные ноты: персик, слива и черная смородина.

Сочетания с едой свежий сыр; моцарелла ди буфала, кефаль, креветки, блюда из пасты с морепродуктами.



0,75 l - 1,5 l



Awarded
