

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Boscoselvo / Rosso di Montalcino DOC

**Uve** 100% Sangiovese

**Zona di produzione** Montalcino

**Altitudine** 250-400 m s.l.m.

**Tipologia terreno** Terreno ricco di scheletro, con galestro e alberese, impasto mediamente argilloso, ricco di calcare, con scisti tufacee. Suolo calcareo e tendenzialmente poco fertile e poco profondo. Terreno di origine eocenica, con pH sub-alcino a medio impasto.

**Grado alcolico** 13.5 % vol.

**Fermentazione** Le uve vengono diraspate, sottoposte a leggera pigiatura, poste a fermentare in tini di acciaio riempiti a non più di due terzi della loro capacità. La fermentazione è svolta con lieviti selezionati per circa 12-15 giorni alla temperatura di 20-24°C. Segue una macerazione di 15 giorni a 28°C. Vengono effettuati rimontaggi e delestage per favorire l'estrazione delle sostanze nobili della buccia.

**Affinamento** Matura 12 mesi in botti grandi e 1 anno in vasche di cemento e acciaio.

**Note di degustazione** Colore rubino trasparente. Al naso si percepiscono eleganti e delicate sensazioni balsamiche, frutti rossi, spezie ed erbe aromatiche. La bocca è ricca e piena, dal tannino elegante e il finale fruttato e balsamico di lunga persistenza.

**Abbinamenti gastronomici** Carni rosse alla griglia; selvaggina, agnello.



0,75 l



Awarded

---