

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Sangiovese / Toscana IGT

Uve Sangiovese

Zona di produzione Toscana

Altitudine 50-150 m s.l.m.

Tipologia terreno Terreno con dolci colline, sciolto e profondo, ricco di fossili marini e scheletro. Terreno marnoso arenaceo, costituito da scisti argillose e sabbiose, ricco di calcare. Suolo profondo con esposizione Est e Sud-est.

Grado alcolico 13 % vol.

Fermentazione Fermentazione alcolica per 12-15 giorni a temperatura di 20-24°C, successiva macerazione per 10 giorni a 27-28°C in acciaio, con tecniche di rimontaggio e delestage. Successiva fermentazione malolattica, travaso e solfitazione.

Affinamento Affinamento su fecce fini con microossigenazione per circa 6 mesi.

Note di degustazione Ha un colore rosso rubino, un gusto pieno e ricco, buon corpo, morbido e vellutato con sentori di vaniglia e tabacco nel finale.

Abbinamenti gastronomici Adatto a tutto pasto, indicato per pasta con sughi di carne, formaggi, salumi toscani e carni in genere.



0,75 l



Awarded
