

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Edizione Anniversario / Toscana IGT Sangiovese

Uve 100% Sangiovese

Zona di produzione Toscana Igt, Vinci, Firenze

Altitudine circa 150 m s.l.m.

Tipologia terreno Terreno collinare, 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 Sud-Est.

Grado alcolico 14.5 % vol.

Fermentazione Fermentazione alcolica per 15 giorni a temperatura di 20-26°C con tecniche di rimontaggio e delestage, successiva macerazione per 20 giorni a 28-29°C in acciaio. Dopo la svinatura viene travasato per 2 volte ed effettuata la fermentazione malolattica in acciaio. Dopo travaso e solfitazione si procede all'affinamento.

Affinamento Matura 12 mesi in botte grande di rovere francese, poi 12 mesi di affinamento in acciaio e infine 6-12 mesi in bottiglia.

Note di degustazione Colore rubino trasparente. All'olfatto si presenta austero con sensazioni scure di frutta sotto spirito, erbe e sottobosco. Profuma di spezie, cardamomo, cannella e rabarbaro, e di torrefazione. In bocca è pieno, di media tannicità e dal finale di caffè, alloro, frutta scura e sottobosco.

Abbinamenti gastronomici Carni rosse; fiorentina, grigliate miste.



0,75 l



Oaked



Awarded
