SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Impazzimento / Toscana Rosso IGT

Uve Sangiovese, vitigni consentiti dal disciplinare

Zona di produzione Toscana

Altitudine 50-100 m s.l.m.

Tipologia terreno Terreno collinare, sciolto e profondo, ricco di fossili marini e scheletro. Suolo marnoso arenaceo, costituito da scisti argillose. Si alternano con vigneti posti in zone più argillose-calcare a pH alcalino. Vigneti esposti a sud.

Grado alcolico 14.5 % vol.

Fermentazione Fermentazione alcolica per 10-12 giorni a temperatura di 22-26°C di uve ben mature, successiva macerazione per 10 giorni a 30°C in acciaio, con tecniche di rimontaggio e delestage. Successiva fermentazione malolattica, travaso e solfitazione.

Affinamento Affinamento in vasche di acciaio con microssigenazione e fecce fini per 8 mesi circa.

Note di degustazione Colore rubino intenso. Al naso è ricco di sensazioni fruttate, balsamiche ed erbacee. Si percepiscono note di ciliegia, china e caffè. In bocca è avvolgente e pieno, caldo e ricco, supportato da una buona spalla acida e un finale di frutta, erbe e sottobosco.

Abbinamenti gastronomici Carni rosse e selvaggina, formaggi stagionati.

0,75 l