

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Mandriano / Maremma Toscana DOC Rosso

**Uve** Sangiovese, vitigni consentiti dal disciplinare

**Zona di produzione** Toscana

**Altitudine** 50-100 m a.s.l.

**Tipologia terreno** Terreno collinare, sciolto e profondo, ricco di fossili marini e scheletro. Suolo prevalentemente sabbioso e marnoso arenaceo, costituito da scisti argillose e calcaree.

**Grado alcolico** 13.5 % vol.

**Fermentazione** Fermentazione alcolica per 10-12 giorni a temperatura di 20-24°C, successiva macerazione per 15 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** Colore rubino. All'olfatto si apre su note speziate e vegetali, ginepro, lampone e caffè. In bocca è fresco e sapido, con sensazione speziate e finale di piccoli frutti rossi.

**Abbinamenti gastronomici** Pollo alla cacciatora, grigliata di carne mista, primi con sughi di carne.



0,75 l



Awarded

---