

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Mossiere / Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Uve 100% Sangiovese

Zona di produzione Montepulciano

Altitudine 250-450 m s.l.m.

Tipologia terreno Terreni di medio impasto di origine pliocenica, ricchi di fossili marini e resti delle antiche civiltà. Suolo tufaceo, ricco di sabbia e scisti argillose. Sono terreni calcarei con uno scheletro sassoso che variano secondo la posizione e l'altitudine delle giaciture.

Grado alcolico 13.5 % vol.

Fermentazione Le uve vengono diraspate, sottoposte a leggera pigiatura, poste a fermentare in tini di cemento o 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 20-26°C. Segue una macerazione di 20-25 giorni a 28-29°C. Vengono effettuati rimontaggi e delestage per favorire l'estrazione delle sostanze nobili della buccia.

Affinamento Matura 24 mesi in botti grandi e 1 anno in vasche di cemento e acciaio.

Note di degustazione Colore rubino compatto. Al naso è austero, profuma di pot-pourri di fiori rossi, sottobosco, cannella e bastoncino di vaniglia. In bocca è ricco, di grande struttura e buona trama tannica. Chiude su sensazioni boschive e frutta rossa matura.

Abbinamenti gastronomici Carni rosse; polpette in umido, salsicce, formaggi stagionati.



0,75 l



Oaked



Awarded
