SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Pretorio / Morellino di Scansano DOCG

Uve 85% Sangiovese, 15% vitigni consentiti dal disciplinare

Zona di produzione Grosseto, Morellino DOCG

Altitudine 0-150 m s.l.m.

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 12-15 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 microssigenazione per circa 6 mesi.

Note di degustazione Colore rubino trasparente. Al naso si esprime su sensazioni di frutta rossa, ciliegie, marasche, humus e spezie dolci. In bocca è fresco e fruttato con sensazioni di mandorla, spezie e sottobosco.

Abbinamenti gastronomici Roastbeef; scaloppine al limone, pollo alla griglia.

0,75 l

Awarded