

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Sabbiato / Bolgheri DOC Rosso

Uve 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Sangiovese

Zona di produzione Bolgheri, Livorno

Altitudine 0-50 m s.l.m.

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

Grado alcolico 14 % vol.

Fermentazione Fermentazione alcolica per 10-12 giorni a temperatura di 20-24°C, successiva macerazione per 15 giorni a 28-29°C in acciaio, con tecniche di rimontaggio e delestage. Successiva fermentazione malolattica, travaso e solfitazione.

Affinamento Matura 12-14 mesi in barrique di rovere francese, tostatura media, circa 50% legno nuovo. Successivamente affina in bottiglia.

Note di degustazione Di colore rosso rubino alla vista. All'olfatto si presenta ricco e potente con sensazioni di frutta scura e spezie. In bocca ha struttura e morbidezza supportate da una netta sensazione di salinità e una lunga persistenza fruttata.

Abbinamenti gastronomici Carni rosse; selvaggina, brasati, picci con sugo di carne.



0,75 l - 1,5 l



Oaked



Awarded