

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Tua Rosa / Toscana Rosato IGT

**Uve** 100% Sangiovese

**Zona di produzione** Toscana

**Altitudine** Circa 100 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** 12.5 % vol.

**Fermentazione** Vinificazione in rosato con una breve macerazione in pressa delle uve diraspate. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 14-17°C con lieviti selezionati.

**Affinamento** In acciaio con batonnage su fecce fini.

**Note di degustazione** Al colore è rosa cipria e profuma di frutta e fiori, pompelmo, rosa, agrumi ed erbe aromatiche. In bocca è fresco e aromatico, dinamico, delicato e intenso. Chiude su note avvolgenti di pesca, susina e ribes.

**Abbinamenti gastronomici** Formaggi freschi; mozzarella di bufala, triglie, gamberoni, paste con pesce.



0,75 l - 1,5 l



Awarded

---