SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Boscoselvo / Brunello di Montalcino DOCG



Uve 100% Sangiovese

Zona di produzione Montalcino

Altitudine 250-400 m s.l.m.

Tipologia terreno Terreno ricco di scheletro, con galestro e alberese, impasto mediamente argilloso, ricco di calcare, con scisti tufacee. Terreno di origine eocenica, con pH sub-alcalino a medio impasto.

Grado alcolico 13.5 % vol.

Fermentazione Le uve diraspate subiscono una leggera pigiatura e sono poste a fermentare in tini 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 18-26°C e poi viene fatta una macerazione di 15 giorni a 29°C. Vengono effettuati rimontaggi e delestage per favorire l'estrazione delle sostanze nobili della buccia.

Affinamento Matura 36 mesi in botti grandi a seconda dell'annata e 1-2 anni in vasche di cemento e acciaio. Affinamento di minimo 4 mesi in bottiglia. Uscita in commercio dopo 5 anni dall'anno della vendemmia.

Note di degustazione Colore rubino chiaro e luminoso. All'olfatto è fruttato e floreale, lievemente speziato e balsamico. Si percepiscono note di piccoli frutti rossi, melograno, arancia rossa e caffè. In bocca è scattante e agile, avvolgente e morbido, reso dinamico da piacevole freschezza e sapidità. Chiude persistente su sensazioni floreali e speziate.

	0,75 l
	Oaked
	Awarded

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Boscoselvo / Brunello di Montalcino DOCG

Abbinamenti gastronomici Carni rosse alla griglia; agnello al forno, stracotti e brasati di carne.