SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Mandriano / Maremma Toscana DOC Rosso

Uve Sangiovese, vitigni consentiti dal disciplinare

Zona di produzione Toscana

Altitudine 50-100 m a.s.l.

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 10-12 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. All'olfatto si apre su note speziate e vegetali, ginepro, lampone e caffè. In bocca è fresco e sapido, con sensazione speziate e finale di piccoli frutti rossi.

Abbinamenti gastronomici Pollo alla cacciatora, grigliata di carne mista, primi con sughi di carne.

0,75 l

Awarded