

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Ninfato / Toscana Igt Sangiovese senza solfiti aggiunti

Uve 100% Sangiovese

Zona di produzione Vinci, Firenze

Altitudine circa 100 m s.l.m.

Tipologia terreno Terreno collinare, sciolto e profondo, ricco di fossili marini e scheletro. Suolo marnoso arenaceo, costituito da scisti argillose e sabbiose, ricco di calcare.

Grado alcolico 14 % vol.

Fermentazione La fermentazione alcolica viene condotta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata di 20/26 °C per circa 10-12 giorni con rimontaggi e delestage, poi viene fatta una macerazione per circa 15 giorni a temperatura di 27°C. La fermentazione malolattica avviene in acciaio con batteri selezionati.

Affinamento Affina per circa 6 mesi in vasca di acciaio a temperatura piuttosto bassa (tra 10 e 12 °C). Per garantire nel tempo la tenuta aromatica e gustativa del prodotto si ricorre alla tecnica del batonnage trisettimanale attraverso l'utilizzo di feccia fine. Questa tecnica consente, senza nessuna aggiunta di solforosa sin dalla partenza, di proteggere il vino e di stimolarne la longevità attraverso il potere riducente della feccia di vino fresco.

Note di degustazione Colore rosso rubino carico, con unghia violacea. All'olfatto presenta profumi intensi e vinosi, di ciliegia e rosa. Al gusto si presenta fresco e pieno, in equilibrio tra la componente acida e quella tannica, di ottima struttura e dal finale avvolgente e di grande persistenza.



0,75 l



Awarded



Ninfato / Toscana Igt Sangiovese senza solfiti aggiunti

Abbinamenti gastronomici Carni rosse; cinghiale,
pappardelle al sugo di carne.