

# 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, pici con sugo di carne.



0,75 l - 1,5 l



Oaked



Awarded

---