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