

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Boscoselvo / Rosso di Montalcino DOC

葡萄 100% Sangiovese

生产区 蒙塔尔奇诺

高度 250-400m a.s.l.

土壤类型 土壤富含岩石碎片,还含有 Galestro Alberese,这是一种中等密度的粘土混合物,富含石灰岩和凝灰岩片岩。石灰质土壤往往较浅且不太肥沃。中密度始新世土壤,具有亚碱性 pH 值。

酒精 13.5 % vol.

发酵

葡萄被去梗,轻轻压榨,然后放入钢制大桶中发酵,大桶最多可装满其容量的三分之二。在 20-24°C 的温度下,通过选定的酵母发酵约 12-15 天。随后在 28°C 下浸渍 15 天。进行上架和去除以帮助从皮肤中提取贵重物质。

老化 它在大桶中陈酿 12 个月,在混凝土和钢制大桶中陈酿 1 年。

品酒笔记 清澈的宝石红色。

酒香优雅,带有精致的香醋、红莓、香料和芳香草本气息。口感醇厚而丰富,带有优雅的单宁味和挥之不去的果香和香脂尾调。

食物搭配 烤红肉; 游戏和羊肉。



0,75 l



Awarded



## **Boscoselvo / Rosso di Montalcino DOC**

### Awards & Ratings

Annata 2013

· MUNDUS VINI / 2015 / Silver Medal

Annata 2006

· VINALIES INTERNATIONALES VINS DU MONDE / 2008 / Awarded