SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Sangiovese / Toscana IGT

葡萄 Sangiovese

生产区 托斯卡纳

高度 50-150 米 a.s.l.

土壤类型 丘陵、疏松而深厚的土壤，富含海洋化石和骨骼。
泥灰质砂土，由粘土和沙质片岩组成，富含石灰石。
东部和东南部暴露的深层土壤。

酒精 13 % vol.

发酵 它在 20-24°C 的温度下发酵 12-15
天，然后在钢罐中以 27-28°C 的温度浸渍 10
天，采用泵送和脱粒技术。
随后的苹果酸乳酸发酵、货架和亚硫酸化剂的添加。

老化 用微氧化的细酒糟陈酿约 6 个月。

品酒笔记
它呈红宝石色，口感饱满而丰富，酒体良好，柔软而天鹅绒般，余味带有淡淡的香草和烟草味。

食物搭配 炖肉意大利面，冷盘，烤肉。

0,75 l

Awarded