

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Sangiovese / Toscana IGT

葡萄 Sangiovese

生产区 托斯卡纳

高度 50-150 ç±³ 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



## Sangiovese / Toscana IGT

### Awards & Ratings

Annata 2013

- PRAGUE WINE TROPHY / 2017 / Prague Premium Gold

Annata 2011

- DECANTER WORLD WINE AWARDS / 2013 / Commended
- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE / 2013 / Commended