

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Governato / Toscana Rosso IGT

葡萄 90% Sangiovese, 10% Colorino

生产区 芬奇,佛罗伦萨

高度 100 m a.s.l.

土壤类型 山土,疏松而深厚,富含海洋化石和岩石碎片。  
泥灰岩和砂岩,包括粘土和砂片岩。

酒精 14.5 % vol.

发酵 使用 Delestage 和货架技术在 20-24°C 的温度下进行 10-12 天的酒精发酵,然后在 28°C 下浸渍翅片钢 15 天。  
随后进行苹果乳酸发酵和上架。  
这是创造"新"葡萄酒的地方,准备好被"管理"。  
部分葡萄由手工挑选和收集并放置在板条箱中晾干,将葡萄串放在链条上约 30 天。  
然后将葡萄去梗并添加到已经发酵的"新酒"中,在受控温度下进行第二次缓慢的发酵。  
这个过程被称为"governo all'uso toscano",可以追溯到 1800 年代,包括在特定支撑物上干燥一部分最好的葡萄,然后用于激活原始葡萄汁的第二次发酵。

老化 一些在大桶中熟化约 6 个月,部分在钢中通过微氧化熟化,一小部分在陶土中熟化。

### 品酒笔记

深宝石红色,前调是甜水果、樱桃和马拉斯卡樱桃、森林果酱和花香。

口感柔软清新,具有天然的甜味和成熟度,这是用于制作它的 Governo Toscano 技术的特殊品质。

食物搭配 野味、红酒烩饭、肉酱烤意大利面。



0,75 l



Oaked



Awarded