SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Impazzimento / Toscana Rosso IGT

葡萄 Sangiovese, 规范允许的藤蔓

生产区 托斯卡纳

高度 50-100 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。
包含粘土片岩的泥灰和砂岩土壤。
与位于粘土-石灰石含量较高和碱性 pH
值的地区的葡萄园交替使用。 葡萄园朝南。

酒精 14.5 % vol.

发酵 非常成熟的葡萄在 22-26°C 的温度下酒精发酵 10-12
天，然后在 30°C 的钢中浸渍 10 天，使用 Delestage
和货架技术。 随后的苹果乳酸发酵、货架和硫化

老化 在细酒糟上微氧化的钢桶中陈化约 8 个月

品酒笔记 强烈的红宝石色。
酒香富含水果、香脂和青草味。
还带有樱桃、金鸡纳和咖啡的香气。
口感圆润饱满，温暖而丰富，带有良好的酸味肩部和水果、
香草和浆果的尾调。

食物搭配 红肉和野味，陈年奶酪。

0,75 l