

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Mandriano / Maremma Toscana DOC Rosso

葡萄 Sangiovese, 规范允许的藤蔓

生产区 托斯卡纳, DOC Maremma

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。  
土壤主要为沙质泥灰岩砂岩, 包括粘土和石灰岩片岩。

酒精 13.5 % vol.

发酵 在 20-24°C 的温度下酒精发酵 10-12 天, 然后在 27-28°C 的钢中浸渍 15 天, 使用 Delestage 和货架技术。  
随后进行苹果乳酸发酵、货架和硫化。

老化 用微氧化的细酒糟约 6 个月。

品酒笔记 宝石红色。  
闻起来很辛辣, 带有杜松、覆盆子和咖啡的植物香气。  
它的口感清新可口, 带有辛辣的味道和最后的红色浆果味。

食物搭配 鸡肉 "cacciatora", 混合烤肉, 第一道菜配肉酱。



0,75 l



Awarded



## Mandriano / Maremma Toscana DOC Rosso

### Awards & Ratings

Annata 2022

- INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION / 2024 / Bronze Medal

Annata 2013

- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE / 2015 / Bronze Medal