

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Pretorio / Morellino di Scansano DOCG

葡萄 85% Sangiovese, 15% 规范允许的藤蔓

生产区 格罗塞托,莫雷利诺 DOCG,托斯卡纳

高度 0-150 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 12-15 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 在微氧化的细酒糟上陈酿约 6 个月。

品酒笔记 清澈的宝石红色。

酒香是红色水果、樱桃、马拉斯科樱桃、腐殖质和甜香料的
香气。

口感清新,果香浓郁,带有一丝杏仁、香料和野生浆果的味道
。

食物搭配 烤牛肉; 柠檬扇贝,烤鸡。



0,75 l



Awarded



Pretorio / Morellino di Scansano DOCG

Awards & Ratings

Annata 2017

· LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2019 / 92 punti

Annata 2016

· LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2018 / 90 punti

Annata 2015

· LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2017 / 90 punti