

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Boscoselvo / Rosso di Montalcino DOC

Weintrauben 100% Sangiovese

Produktionsbereich Montalcino

Höhe 250–400m ü.d.M.

Bodenart Der Boden ist reich an Gesteinsbrocken, darunter auch Galestro und Alberese, eine mitteldichte Tonmischung, reich an Kalkstein, mit Tuffsteinschiefen. Kalkhaltiger Boden, der eher seicht und wenig fruchtbar ist. Eozänischer Boden mittlerer Dichte mit subalkalischem pH-Wert.

Alkohol 13.5 % vol.

Fermentation Die Trauben werden entrappt, leicht gepresst und dann zur Gärung in Stahlfässer gegeben, die bis zu maximal zwei Drittel ihres Fassungsvermögens gefüllt sind. Die Gärung erfolgt durch ausgewählte Hefen für ca. 12–15 Tage bei einer Temperatur von 20–24°C. Es folgt eine 15-tägige Mazeration bei 28°C. Abstich und Delestage werden durchgeführt, um die Extraktion edler Substanzen aus der Haut zu unterstützen.

Altern Er reift 12 Monate in großen Fässern und 1 Jahr in Beton- und Stahltanks.

Geschmacksnoten Klare rubinrote Farbe. Das Bouquet ist elegant mit zart balsamischen, roten Beeren-, Gewürz- und aromatischen Kräuternoten. Der Gaumen ist vollmundig und reich, mit einem eleganten Tanningeschmack und einer anhaltenden fruchtigen, balsamischen Endnote.

Speisenempfehlungen Gegrilltes rotes Fleisch; Wild und Lamm.



0,75 l



Awarded
