

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Anniversary Edition / Toscana IGT Sangiovese

**Weintrauben** 100% Sangiovese

**Produktionsbereich** Tuscany IGT, Vinci, Florence

**Höhe** 150 m a.s.l.

**Bodenart** Hügeliger Boden, locker und tief, reich an Meeresfossilien und Gesteinsfragmenten. Mergel- und Sandsteinböden, bestehend aus Ton- und Sandschiefer, reich an Kalkstein. Tiefer Boden nach Südosten.

**Alkohol** 14.5 % vol.

**Fermentation** Alkoholische Gärung für 15 Tage bei einer Temperatur von 20–26°C unter Verwendung von Delestage- und Abstichtechiken, gefolgt von einer Mazeration in Stahl für 20 Tage bei 28–29°C. Nach dem Ablaufen wird er zweimal abgestochen, gefolgt von der malolaktischen Gärung in Stahl. Nach dem Abstich und der Schwefelung wird es dann gealtert.

**Altern** Er reift 12 Monate in großen französischen Eichenfässern, dann 12 Monate in Stahl und reift 6–12 Monate in der Flasche.

**Geschmacksnoten** Klare rubinrote Farbe. In der Nase ist er streng mit dunklen Fruchtnoten in Alkohol, Kräutern und Unterholz. Das Bouquet besteht aus Gewürzen, Kardamom, Zimt und Rhabarber sowie Röstkaffee. Am Gaumen ist er voll, von mittlerer Tannität, und die Endnote ist Kaffee, Lorbeer, dunkle Früchte und Unterholz.

**Speisenempfehlungen** Rotes Fleisch; Fiorentina-Steak, gemischter Grill.



0,75 l



Oaked



Awarded

---



## Anniversary Edition / Toscana IGT Sangiovese

### Awards & Ratings

#### Annata 2017

- LUCA MARONI – ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2021 / **97 punti**

#### Annata 2016

- AUSTRALIA INTERNATIONAL WINE CHALLENGE / 2019 / **Bronze Medal**
- BERLINER WEIN TROPHY / 2019 / **Berliner Gold**
- DECANTER WORLD WINE AWARDS / 2019 / **Silver Medal \_ 90 punti**
- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE / 2019 / **Commended**
- LUCA MARONI – ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2018 / **97 punti**

#### Annata 2015

- PRAGUE WINE TROPHY / 2018 / **Prague Gold**
- LUCA MARONI – ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2017 / **97 punti**