

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Impazzimento / Toscana Rosso IGT

Weintrauben Reben nach den Spezifikationen erlaubt, Sangiovese

Produktionsbereich Toskana

Höhe 50-100 m ü.

Bodenart Hügeliger Boden, locker und tief, reich an Meeresfossilien und Gesteinsfragmenten. Mergel- und Sandsteinböden aus Tonschiefer. Abwechselnd mit Weinbergen in Gebieten mit einem höheren Ton-Kalk-Gehalt und einem alkalischen pH-Wert. Weinberge in Südlage.

Alkohol 14.5 % vol.

Fermentation Alkoholische Gärung von sehr reifen Trauben für 10-12 Tage bei einer Temperatur von 22-26°C, gefolgt von einer Mazeration für 10 Tage bei 30°C in Stahl mit Delestage- und Abstichtechiken. Anschließend malolaktische Gärung, Abstich und Schwefelung

Altern Ausbau in Stahlfässern mit Mikrooxygenierung auf Feinhefe für ca. 8 Monate

Geschmacksnoten Intensive rubinrote Farbe. Das Bouquet ist reich an Früchten, balsamischen und grasigen Noten. Auch mit Noten von Kirsche, Chinarinde und Kaffee. Am Gaumen ist er umhüllend und voll, warm und reich, unterstützt von einer guten Säureschulter und einer Abgangsnote von Früchten, Kräutern und Beeren.

Speisenempfehlungen Rotes Fleisch und Wild, gereifter Käse.



0,75 l