SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Sabbiato / Bolgheri DOC Rosso Superiore

Weintrauben 70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc

Produktionsbereich Bolgheri, Livorno

Höhe 0-100 m ü. d. M.

Bodenart Lockerer und tiefer Boden, reich an Meeresfossilien und Gesteinsfragmenten. Boden: Überwiegend sandiger und mergelig-sandiger Boden, bestehend aus ton- und kalkhaltigem Schiefer.

Alkohol 14 % vol.

Fermentation Alkoholische Gärung für 10–12 Tage bei einer Temperatur von 20–24 °C, anschließend Mazeration für 15 Tage bei 28–29 °C in Stahlfässern mit Umpumpen und Delestage-Verfahren. Anschließend malolaktische Gärung, Abstich und Sulfitierung.

Altern 14 Monate in französischen Eichenfässern, mittlere Röstung, ca. 50 % neues Holz. Anschließend 10 Monate im Stahltank und in der Flasche gereift.

Geschmacksnoten Intensives Rubinrot. In der Nase vollmundig und strukturiert, mit umhüllenden Aromen von süßen Früchten, feinen Gewürzen und mediterraner Macchia. Am Gaumen vollmundig und weich, mit tiefen und gut integrierten Tanninen, unterstützt von einem deutlichen Salzgehalt und einem langen, fruchtigen Abgang.

Speisenempfehlungen Rotes Fleisch, Schmorbraten, Fleischbraten, Roastbeef, erste Gänge mit Fleisch.

	0,75 l
	Oaked
	Awarded

Sabbiato / Bolgheri DOC Rosso Superiore

Awards & Ratings

Annata 2022
- 5STARWINES - VINITALY / 2026 / **90 points**

Annata 2021
- CLUB OENOLOGIQUE BY SARAH HELLER / 2025 / **93 points**