

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Tua Rosa / Toscana Rosato IGT

Weintrauben 100% Sangiovese

Produktionsbereich Toscana

Höhe 100 m ü.

Bodenart Hügeliger Boden, locker und tief, reich an Meeresfossilien und Gesteinsfragmenten. Der Boden ist überwiegend sandig mit Mergelsandstein, bestehend aus Ton- und Kalkschiefer.

Alkohol 12.5 % vol.

Fermentation Roséweinbereitung mit kurzer Mazeration der entrappten Trauben in der Presse Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 14-17°C mit ausgewählten Hefen.

Altern In Stahl mit Batonnage auf Feinhefe.

Geschmacksnoten Es hat eine puderrosa Farbe mit einem fruchtigen und blumigen Aroma, mit Noten von Grapefruit, Rose, Zitrusfrüchten und aromatischen Kräutern. Am Gaumen ist er frisch, aromatisch, dynamisch, zart und intensiv. Seine Endnoten sind Pfirsich, Pflaume und schwarze Johannisbeere.

Speisenempfehlungen Frischkäse; Büffelmozzarella, Meeräsche, Garnelen, Nudelgerichte mit Meeresfrüchten.



0,75 l - 1,5 l



Awarded



Tua Rosa / Toscana Rosato IGT

Awards & Ratings

Annata 2024

- CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES / 2025 / **Silver Medal**
- THE DB & SB SPRING BLIND TASTING / 2025 / **Silver Medal**

Annata 2023

- LUCA MARONI – ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2025 / **96 punti**
- INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION / 2024 / **Bronze Medal**

Annata 2022

- LUCA MARONI – ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2024 / **96 punti**
- THE DB & SB SPRING BLIND TASTING / 2024 / **Silver Medal**

Annata 2021

- LUCA MARONI – ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2023 / **96 punti**

Annata 2020

- LUCA MARONI – ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2022 / **95 punti**
- USA WINE RATINGS / 2021 / **89 points/Silver Medal**

Annata 2019

- LUCA MARONI – ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2021 / **96 punti**
- THE DRINK BUSINESS / GLOBAL MASTERS / 2021 / **Gold Medal**

Annata 2018

- AWARD SAKURA – JAPAN WOMAN'S WINE AWARDS / 2021 / **Gold**