

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Boscoselvo / Rosso di Montalcino DOC

**Uvas** 100% Sangiovese

**Área de producción** Montalcino

**Altitud** 250-400m s.n.m.

**Tipo de suelo** El suelo es rico en fragmentos de roca, conteniendo también Galestro y Alberese, una mezcla arcillosa de densidad media, rica en caliza, con esquistos de roca tobácea. Suelo calcáreo que tiende a ser poco profundo y poco fértil. Suelo eocénico de densidad media, con un valor de pH subalcalino.

**Alcohol** 13.5 % vol.

**Fermentación** Las uvas se despalillan, se prensan ligeramente y luego se ponen a fermentar en depósitos de acero llenos hasta un máximo de dos tercios de su capacidad. La fermentación se produce a través de levaduras seleccionadas durante unos 12-15 días a una temperatura de 20-24°C. A esto le sigue una maceración de 15 días a 28°C. Se realizan trasiegos y delestaje para ayudar a extraer sustancias nobles de la piel.

**Envejecimiento** Envejece durante 12 meses en grandes toneles y durante 1 año en depósitos de hormigón y acero.

**Notas de sabor** Color rojo rubí claro. El bouquet es elegante con delicadas notas balsámicas, frutos rojos, especias y hierbas aromáticas. En boca es rico y con cuerpo, con un elegante sabor a tanino y una persistente nota final afrutada y balsámica.



0,75 l



Awarded

---



## Boscoselvo / Rosso di Montalcino DOC

**Maridajes de comida** Carnes rojas a la parrilla; caza y cordero.