

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Sangiovese / Toscana IGT

Uvas Sangiovese

Área de producción Toscana

Altitud 50-150 metros s.n.m.

Tipo de suelo Suelo ondulado, suelto y profundo, rico en fósiles y huesos marinos. Suelo arenoso margoso, formado por esquistos arcillosos y arenosos, rico en caliza. Suelo profundo con exposición Este y Sureste.

Alcohol 13 % vol.

Fermentación Se fermenta durante 12-15 días a una temperatura de 20-24°C, luego se macera durante 10 días a 27-28°C en depósitos de acero, con técnicas de remontados y delestaje. Posterior fermentación maloláctica, trasiego y adición de sulfitanes.

Envejecimiento Crianza sobre lías finas con microoxigenación durante unos 6 meses.

Notas de sabor Tiene un color rojo rubí, un sabor completo y rico, buen cuerpo, suave y aterciopelado con toques de vainilla y tabaco en el final.

Maridajes de comida Ragout tagliatelle, fiambres, asados.



0,75 l



Awarded



Sangiovese / Toscana IGT

Awards & Ratings

Annata 2013

- PRAGUE WINE TROPHY / 2017 / **Prague Premium Gold**

Annata 2011

- DECANTER WORLD WINE AWARDS / 2013 / **Commended**
- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE / 2013 / **Commended**