

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Mossiere / Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Uvas 100% Sangiovese

Área de producción Montepulciano

Altitud 250-400 m de altitud

Tipo de suelo El suelo es plioceno de densidad media, rico en fósiles marinos y restos de civilizaciones antiguas. Roca toba, rica en arenas y esquistos arcillosos. El suelo contiene caliza rica en fragmentos de roca que varían según la ubicación y la altitud de los depósitos.

Alcohol 13.5 % vol.

Fermentación Las uvas se despalillan, se prensan ligeramente y luego se ponen a fermentar en depósitos de hormigón o 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 20-26°C. A esto le sigue una maceración de 20-25 días a 28-29°C. Se realizan trasiegos y delestaje para ayudar a extraer sustancias nobles de la piel.

Envejecimiento Envejece durante 24 meses en grandes toneles y durante 1 año en depósitos de hormigón y acero.

Notas de sabor Color rojo rubí compacto. La nariz es austera, con un aroma a popurrí de frutos rojos, frutos del bosque, canela y vainas de vainilla. En boca es rico, bien estructurado y con una buena textura tánica. Cierra con notas de bosque y frutos rojos maduros.

Maridajes de comida Carnes rojas, albóndigas guisadas, embutidos, quesos curados.



0,75 l



Oaked



Awarded