

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Ninfato / Toscana Igt Sangiovese senza solfiti aggiunti

Uvas 100% Sangiovese

Área de producción Vinci, Florencia

Altitud 100 m s.n.m.

Tipo de suelo Suelo de colina, suelto y profundo, rico en fósiles marinos y fragmentos de rocas. Margas y areniscas, compuestas por esquistos arcillosos y arenosos, ricos en calizas.

Alcohol 14 % vol.

Fermentación La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero a temperatura controlada de 20/26 °C durante aproximadamente 10-12 días con trasiegos y Delestage. Luego se macera durante unos 15 días a una temperatura de 27°C. La fermentación maloláctica se produce en acero con bacterias seleccionadas.

Envejecimiento Envejece durante unos 6 meses en depósitos de acero a temperatura bastante baja (10-12 °C) Para asegurar la aromática y gustativa del producto a lo largo del tiempo, se utiliza una técnica de batonaje con lías finas cada tres semanas. Sin adición de sulfitos desde el principio, esta técnica protege el vino y estimula su longevidad gracias al poder reductor de las lías frescas del vino.

Notas de sabor Color rojo rubí profundo, con ribete violáceo. La nariz es intensa y embriagadora, con cereza y rosa. Es con cuerpo y fresco al paladar, con un equilibrio entre ácido y tanino. Posee una excelente estructura y una nota final envolvente y persistente.



0,75 l



Awarded



Ninfato / Toscana Igt Sangiovese senza solfiti aggiunti

Maridajes de comida carnes rojas; jabalí, salsa de carne pappardelle.