

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Tua Rosa / Toscana Rosato IGT

Uvas 100% Sangiovese

Área de producción Toscana

Altitud 100 m a.s.l.

Tipo de suelo Suelo de colina, suelto y profundo, rico en fósiles marinos y fragmentos de roca. El suelo es principalmente arenoso con arenisca margosa, que comprende arcilla y esquistos calcáreos.

Alcohol 12.5 % vol.

Fermentación Vinificación del rosado con un breve período de maceración de las uvas despalilladas en la prensa. La fermentación se produce a una temperatura controlada de 14-17°C con levaduras seleccionadas.

Envejecimiento En acero con batonnage sobre lías finas.

Notas de sabor Es de color rosa empolvado con un aroma frutal y floral, con notas de pomelo, rosa, cítricos y hierbas aromáticas. Es fresco, aromático, dinámico, delicado e intenso al paladar. Sus notas finales son de melocotón, ciruela y grosella negra.

Maridajes de comida Queso fresco; mozzarella di bufala, salmonete, langostinos, platos de pasta de marisco.



0,75 l - 1,5 l



Awarded
