

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Sangiovese / Toscana IGT

Raisins Sangiovese

Zone de production Toscane

Altitude 50-150 mètres d'altitude

Type de sol Sol vallonné, meuble et profond, riche en fossiles et ossements marins. Sol arénacé marneux, constitué de schistes argileux et sableux, riche en calcaire. Sol profond exposé Est et Sud-Est.

De l'alcool 13 % vol.

Fermentation Il est fermenté pendant 12-15 jours à une température de 20-24°C, puis macéré pendant 10 jours à 27-28°C dans des cuves en acier, avec des techniques de remontage et de délestage. Fermentation malolactique ultérieure, soutirage et ajout d'agents sulfiteurs.

Vieillessement Elevage sur lies fines avec micro-oxygénation pendant environ 6 mois.

Notes de dégustation Il a une couleur rouge rubis, un goût plein et riche, un bon corps, doux et velouté avec des notes de vanille et de tabac en finale.

Accords mets Tagliatelles au ragoût, charcuterie, rôtis.



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**