

SENSI

1890
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

Impazzimento / Toscana Rosso IGT

Raisins Sangiovese, vignes autorisées par le cahier des charges

Zone de production Toscane

Altitude 50-100 m d'altitude

Type de sol Sol de colline, meuble et profond, riche en fossiles marins et fragments de roche. Sols marneux et gréseux constitués de schistes argileux. En alternance avec des vignobles situés dans des zones à plus forte teneur argilo-calcaire et à pH alcalin. Vignes exposées sud.

De l'alcool 14.5 % vol.

Fermentation Fermentation alcoolique de raisins bien mûrs pendant 10-12 jours à une température de 22-26°C, suivie d'une macération de 10 jours à 30°C en cuve acier, selon les techniques de Delestage et de débouillage. Fermentation malolactique subséquente, soutirage et sulfuration

Vieillessement Elevage en cuve acier avec micro-oxygénation sur lies fines pendant environ 8 mois

Notes de dégustation Robe rouge rubis intense. Le bouquet est riche en notes fruitées, balsamiques et herbacées. Également avec des notes de cerise, de quinquina et de café. En bouche, il est enveloppant et plein, chaleureux et riche, soutenu par une bonne épaule acide et une note finale de fruits, d'herbes et de baies.

Accords mets Viandes rouges et gibiers, fromages affinés.



0,75 l