

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Ninfato / Toscana Igt Sangiovese senza solfiti aggiunti

**Raisins** 100% Sangiovese

**Zone de production** Vinci, Florence

**Altitude** 100 m au-dessus du niveau de la mer

**Type de sol** Sol collinaire, meuble et profond, riche en fossiles marins et en fragments de roche. Marnes et grès, constitués d'argiles et de schistes gréseux, riches en calcaire.

**De l'alcool** 14 % vol.

**Fermentation** La fermentation alcoolique est réalisée en cuves acier à température contrôlée de 20/26 °C pendant environ 10-12 jours avec soutirage et délestage. Il est ensuite macéré pendant environ 15 jours à une température de 27°C. La fermentation malolactique se produit en acier avec des bactéries sélectionnées.

**Vieillessement** Il vieillit environ 6 mois dans des cuves en acier à une température assez basse (10-12 °C). Pour assurer l'aromatique et le goût du produit dans le temps, une technique de batonnage de trois semaines est utilisée avec des lies fines. Sans aucun ajout de sulfites dès le départ, cette technique protège le vin et stimule sa longévité grâce au pouvoir réducteur des lies de vin frais.

**Notes de dégustation** Robe rouge rubis profond, aux reflets violacés. Le nez est intense et capiteux, de cerise et de rose. Il est corsé et frais en bouche, avec un équilibre entre l'acidité et les tanins. Il a une excellente structure et une note finale enveloppante et persistante.

**Accords mets** Red meats; boar, meat sauce pappardelle.



0,75 l



Awarded