

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Pretorio / Morellino di Scansano DOCG

Raisins 85% Sangiovese, 15% vignes autorisées par le cahier des charges

Zone de production Grosseto, Morellino DOCG, Toscane

Altitude 0-150 m d'altitude

Type de sol Sol de colline, meuble et profond, riche en fossiles marins et fragments de roche. Le sol est majoritairement sablonneux à marno-gréseux, composé de schistes argilo-calcaires.

De l'alcool 13.5 % vol.

Fermentation Fermentation alcoolique de 12-15 jours à une température de 20-24°C, suivie d'une macération de 15 jours à 27-28°C en cuve acier, selon les techniques de Delestage et de débourage. Fermentation malolactique subséquente, soutirage et sulfuration.

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

Notes de dégustation Robe rouge rubis limpide. Le bouquet est de fruits rouges, de cerise, de cerise Marasco, d'humus et d'épices douces. En bouche, il est frais et fruité, avec des notes d'amande, d'épices et de baies sauvages.

Accords mets Rôti de bœuf; escalope de citron, poulet grillé.



0,75 l



Awarded



Pretorio / Morellino di Scansano DOCG

Awards & Ratings

Annata 2024

- JAMES SUCKLING / 2025 / **90 points**

Annata 2017

- LUCA MARONI – ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2019 / **92 punti**

Annata 2016

- LUCA MARONI – ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2018 / **90 punti**

Annata 2015

- LUCA MARONI – ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2017 / **90 punti**