

# 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 débouillage. 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