

SENSI

1890
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

Boscoselvo / Brunello di Montalcino DOCG

ブドウ 100% Sangiovese

生産エリア モンタルチーノ

高度 250-400 m a.s.l.

土壌の種類

土壌は岩片が豊富で、ガレストロとアルベレーゼ、石灰岩が豊富な中密度の粘土混合物、トゥファ岩片岩も含まれています。始新世に由来する土地で、中密度の垂アルカリ性 pH を持っています。

アルコール 13.5 % vol.

発酵 ブドウは除梗され、軽く圧搾された後、容量の最大 3 分の 2 まで満たされたスチール タンクで発酵されます。

発酵は、18~26°C の温度で約 12~15 日間、選択した酵母によって行われます。

その後、29°C で 15 日間マセレーションを行います。

ラッキングとデレステージは、皮膚から高貴な物質を抽出するのを助けるために行われます。

エージング 年によっては大樽で 36

か月、コンクリートまたはスチール製の樽で 1 ~ 2 年間熟成させます。最低 4 か月は瓶内で熟成させます。収穫から 5 年後に市場に出されます。



0,75 l



Oaked



Awarded



Boscoselvo / Brunello di Montalcino DOCG

テイस्टィングノート 明るく鮮やかなルビーレッド色。
ブーケはフルーティーでフローラル、ややスパイシーでバルサミコ調。
小さな赤いベリー、ザクロ、赤オレンジ、コーヒーのノートがあります。
口当たりはキレが良く、機敏で、包み込むようにソフトで、快いフレッシュさと酸味によってダイナミックになります。
最後は、フローラルでスパイシーな香りの持続的なノートで終わります。

フードペアリング 赤身のグリル;
焼きラム、煮込み、煮込み肉。