

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Boscoselvo / Rosso di Montalcino DOC

ブドウ 100% Sangiovese

生産エリア モンタルチーノ

高度 250-400m 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。浅い傾向があり、あまり肥沃でない石灰質土壌。亜アルカリ性のpH値を持つ中密度の始新世の土壌。

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、20~24°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、28°Cで15日間マセレーションを行います。

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

### エージング

大きな樽で12ヶ月、コンクリートとスチールのタンクで1年間熟成させます。

テイastingノート 澄んだルビーレッド色。

エレガントなブーケは、繊細なバルサミコ、赤いベリー、スパイス、アロマティックハーブのノートです。

口当たりはフルボディでリッチで、エレガントなタンニンの風味とフルーティーでバルサミコの余韻が残ります。

フードペアリング 赤身のグリル; ゲームと子羊。



0,75 l



Awarded



## **Boscoselvo / Rosso di Montalcino DOC**

### Awards & Ratings

Annata 2013

· MUNDUS VINI / 2015 / Silver Medal

Annata 2006

· VINALIES INTERNATIONALES VINS DU MONDE / 2008 / Awarded