

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Governato / Toscana Rosso IGT

ブドウ 90% Sangiovese, 10% Colorino

生産エリア ヴィンチ、フィレンツェ

高度 100 m.a.s.l.

土壌の種類

丘陵の土壌、緩くて深く、海洋の化石や岩の破片が豊富です。

泥灰土と砂岩、粘土片岩と砂片岩で構成されています。

アルコール 14.5 % vol.

発酵

Delestageとラッキング技術を使用して、20~24°Cの温度で10~12日間アルコール発酵させた後、28°Cで15日間浸軟フィン鋼を使用します。

その後のマロラクティック発酵とラッキング。

ここで「新しい」ワインが作られ、「統治」される準備が整います。

手作業で葡萄を選び、集めて木枠に入れて乾かし、葡萄の房を鎖に約30日間渡します。

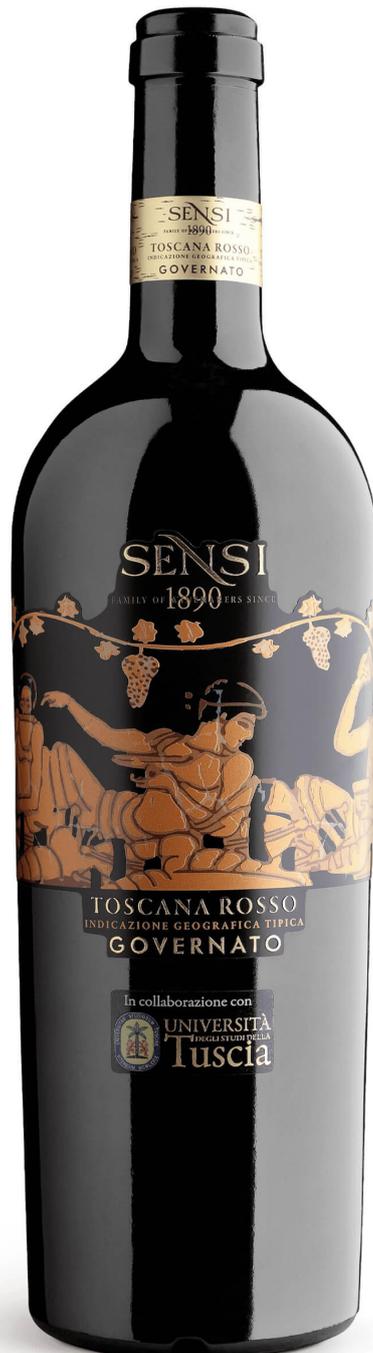
その後、ブドウは除梗され、すでに発酵された「新しいワイン」に加えられ、制御された温度で2回目のゆっくりとした参照が行われます。

「governo all' uso

tosciano」と呼ばれるこの手順は、1800年代にさかのぼり、特定のサポートで最高のブドウの一部を乾燥させ、元のマストの2回目の発酵を活性化するために使用されます。

エージング

大きな樽で約6か月間熟成するものもあれば、微量酸素を含む鋼で熟成するものもあれば、テラコッタで熟成するものもあります。



0,75 l



Oaked



Awarded

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Governato / Toscana Rosso IGT

### テイスティングノート

深みのあるルビーレッドのオープニングノートは、甘いフルーツ、チェリー、マスカケリー、フォレストジャムのフルーツ、フローラルのヒントです。

味わいは柔らかくフレッシュで、自然な甘さと成熟度は、それを作するために使用されたガバノスカーノ技術の特定の特質です。

### フードペアリング

ゲーム、赤ワインのリゾット、肉ベースのソースで焼いたパスタ料理。