

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Impazzimento / Toscana Rosso IGT

ブドウ Sangiovese, 仕様で許可されているブドウの木

生産エリア トスカーナ

高度 50-100 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。粘土片岩を含む泥灰土と砂岩の土壌。
粘土石灰岩の含有量が高く、アルカリ性のpHの地域にあるブドウ園と交互になります。南向きのブドウ園。

アルコール 14.5 % vol.

発酵

非常に熟したブドウを22~26°Cの温度で10~12日間アルコール発酵させた後、Delestageとラッキング技術を使用して、銅で30°Cで10日間浸軟させます。
その後のマロラクティック発酵、ラッキング、硫化

エージング

細かい粕での微量酸素化を伴う銅製バットでの約8ヶ月間の熟成

テイastingノート 濃いルビーレッド色。

ブーケはフルーツ、バルサミコ酢、草の香りが豊富です。チェリー、シンコナ、コーヒーのノートも付いています。味わいは、包み込みがあり、フルで、暖かく、リッチで、酸味のある肩とフルーツ、ハーブ、ベリーのエンドノートに支えられています。

フードペアリング 赤身の肉と狩猟肉、熟成チーズ。



0,75 l