SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Mossiere / Vino Nobile di Montepulciano 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
土壌は中密度のプリオセニック土壌で、海の化石と古代文明の遺跡が豊富です。
砂と粘土の片岩が豊富なトゥファ岩。
土壌には、堆積物の場所と高度によって異なる岩片が豊富な石灰岩が含まれています。

アルコール 13.5 % vol.

発酵
葡萄は除梗され、軽く圧搾され、容量の最大3分の2まで満たされたコンクリートまたは鋼の大桶で発酵するために置かれます。
発酵は、選択された酵母を介して、20～26℃の温度で約12～15日間行われます。
その後、28～29℃で20～25日間浸軟させます。
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ージが実行されます。

エージング
大きな樽で24ヶ月、コンクリートと鋼の大桶で1年間熟成します。

テイスティングノート コンパクトなルビーレッドカラー。
ブーケは控えめで、赤いベリーのポプリ、ワイルドベリー、シナモン、バニラのさやの香りがします。
味わいは豊かで、しっかりとしたストラクチャーがあり、タンニンのテクスチャーが良い。
森と熟した赤いベリーのヒントで終わります。

	0,75 l
	Oaked
	Awarded

Mossiere / Vino Nobile di Montepulciano DOCG

フードペアリング
赤身の肉、ミートボールの煮込み、ソーセージ、熟成チーズ。

Awards & Ratings

Annata 2014
· PRAGUE WINE TROPHY / 2018 / Prague Premium Gold