

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Pretorio / Morellino di Scansano DOCG

ブドウ 85% Sangiovese, 15%
仕様で許可されているブドウの木

生産エリア
グロッセート、モレリーノDOCG、トスカーナ

高度 0-150 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。
土壌は主に砂質で、粘土と石灰岩の片岩からなるマールストーンとストーンが含まれています。

アルコール 13.5 % vol.

発酵
Delestageとラッキング技術を使用して、20~24°Cの温度で12~15日間アルコール発酵させた後、27~28°Cで15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
微細な粕をマイクロ酸化して約6ヶ月間熟成させます。

テイastingノート クリアルビーレッドカラー。
ブーケは赤い果実、チェリー、マラスコチェリー、腐植土、甘いスパイスです。
味わいはフレッシュでフルーティーで、アーモンド、スパイス、ワイルドベリーを含みます。

フードペアリング ローストビーフ;
レモンスカロピーネ、グリルチキン。



0,75 l



Awarded