

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Boscoselvo / Rosso di Montalcino DOC

Uvas 100% Sangiovese

Área de produção Montalcino

Altitude 250–400m a.s.l.

Tipo de solo O solo é rico em fragmentos rochosos, contendo também Galestro e Alberese, uma mistura argilosa de média densidade, rica em calcário, com xistos de rocha tufo. Solo calcário que tende a ser raso e pouco fértil. Solo Eocénico de média densidade, com pH sub-alkalino.

Álcool 13.5 % vol.

Fermentação As uvas são desengaçadas, ligeiramente prensadas e colocadas a fermentar em cubas de inox cheias até dois terços da sua capacidade. A fermentação ocorre através de leveduras selecionadas por cerca de 12–15 dias a uma temperatura de 20–24°C. Segue-se a maceração durante 15 dias a 28°C. A trasfega e a delestagem são realizadas para ajudar a extrair substâncias nobres da pele.

Envelhecimento Estagia 12 meses em barricas de grande porte e 1 ano em cubas de betão e aço.

Notas de degustação Cor vermelha rubi límpida. O bouquet é elegante com delicadas notas balsâmicas, frutos vermelhos, especiarias e ervas aromáticas. O paladar é encorpado e rico, com um elegante sabor de taninos e uma persistente nota final frutada e balsâmica.

Combinações de comida Carnes vermelhas grelhadas; joco e cordeiro.



0,75 l



Awarded