SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Sangiovese / Toscana IGT

Uvas Sangiovese

Área de produção Toscana

Altitude 50-150 metros a.s.l.

Tipo de solo Solo montanhoso, solto e profundo, rico em fósseis e ossos marinhos. Solo arenoso margoso, constituído por xistos argilosos e arenosos, ricos em calcário. Solo profundo com exposição leste e sudeste.

Álcool 13 % vol.

Fermentação É fermentado por 12-15 dias a uma temperatura de 20-24°C, depois macerado por 10 dias a 27-28°C em tanques de aço, com técnicas de remontagem e delestage. Fermentação malolática subsequente, trasfega e adição de agentes sulfitantes.

Envelhecimento Envelhecido sobre borras finas com micro-oxigenação por cerca de 6 meses.

Notas de degustação Tem uma cor vermelho rubi, um sabor cheio e rico, bom corpo, macio e aveludado com notas de baunilha e tabaco no final.

Combinações de comida Ragout tagliatelle, frios, assados.

0,75 l

Awarded