

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Impazzimento / Toscana Rosso IGT

Uvas Sangiovese, vinhas permitidas pela especificação

Área de produção Toscana

Altitude 50-100 m a.s.l.

Tipo de solo Solo de colina, solto e profundo, rico em fósseis marinhos e fragmentos rochosos. Solo de marga e arenito composto por xistos argilosos. Alterna com vinhas localizadas em zonas de maior teor argilo-calcário e pH alcalino. Vinhas viradas a sul.

Álcool 14.5 % vol.

Fermentação Fermentação alcoólica de uvas muito maduras por 10-12 dias a uma temperatura de 22-26°C, seguida de maceração por 10 dias a 30°C em aço, usando técnicas de Delestage e trasfega. Fermentação malolática subsequente, trasfega e sulfurização

Envelhecimento Envelhecimento em cubas de aço com micro-oxigenação sobre borras finas por cerca de 8 meses

Notas de degustação Cor vermelho rubi intenso. O bouquet é rico em frutas, notas balsâmicas e gramíneas. Também com notas de cereja, cinchona e café. Na boca é envolvente e cheio, quente e rico, apoiado por um bom ombro ácido e uma nota final de frutas, ervas e bagas.

Combinações de comida Red meats and game, aged cheeses.



0,75 l