

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Mandriano / Maremma Toscana DOC Rosso

**Uvas** Sangiovese, vinhas permitidas pela especificação

**Área de produção** Toscana, DOC Maremma

**Altitude** 50-100 m a.s.l.

**Tipo de solo** Solo de colina, solto e profundo, rico em fósseis marinhos e fragmentos rochosos. O solo é predominantemente arenoso com margasandstone, compreendendo xistos argilosos e calcários.

**Álcool** 13.5 % vol.

**Fermentação** Fermentação alcoólica de 10 a 12 dias a temperatura de 20 a 24°C, seguida de maceração de 15 dias a 27 a 28°C em aço, com técnica de Delestage e trasfega. Fermentação maloláctica subsequente, trasfega e sulfurização.

**Envelhecimento** Sobre borras finas com micro-oxigenação por cerca de 6 meses.

**Notas de degustação** Cor vermelho rubi. O nariz abre com notas de especiarias, plantas com zimbro, framboesa e café. Tem um sabor fresco e saboroso ao paladar, com notas picantes e uma nota final de frutas vermelhas.

**Combinações de comida** Frango à cacciatora, carne grelhada mista, primeiros pratos com molhos de carne.



0,75 l



Awarded



## Mandriano / Maremma Toscana DOC Rosso

### Awards & Ratings

#### Annata 2022

- INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION / 2024 / **Bronze Medal**

#### Annata 2013

- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE / 2015 / **Bronze Medal**