

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Tua Rosa / Toscana Rosato IGT

Uvas 100% Sangiovese

Área de produção Toscana

Altitude 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 12.5 % vol.

Fermentação Vinificação rosé com um curto período de maceração das uvas desengaçadas na prensa. A fermentação ocorre a temperatura controlada de 14-17°C com leveduras selecionadas.

Envelhecimento Em aço com batonnage sobre borras finas.

Notas de degustação É de cor rosa pó com aroma frutado e floral, com notas de toranja, rosa, frutas cítricas e ervas aromáticas. É fresco, aromático, dinâmico, delicado e intenso ao paladar. Suas notas finais são pêssego, ameixa e groselha preta.

Combinações de comida Queijo fresco; mussarela de búfala, tainha, camarões, massas com frutos do mar.



0,75 l - 1,5 l



Awarded



Tua Rosa / Toscana Rosato IGT

Awards & Ratings

Annata 2023

- LUCA MARONI – ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2025 / **96 punti**
- INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION / 2024 / **Bronze Medal**

Annata 2022

- LUCA MARONI – ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2024 / **96 punti**
- THE DB & SB SPRING BLIND TASTING / 2024 / **Silver Medal**

Annata 2021

- LUCA MARONI – ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2023 / **96 punti**

Annata 2020

- LUCA MARONI – ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2022 / **95 punti**
- USA WINE RATINGS / 2021 / **89 points/Silver Medal**

Annata 2019

- LUCA MARONI – ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2021 / **96 punti**
- THE DRINK BUSINESS / GLOBAL MASTERS / 2021 / **Gold Medal**

Annata 2018

- AWARD SAKURA – JAPAN WOMAN'S WINE AWARDS / 2021 / **Gold**