SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Boscoselvo / Rosso di Montalcino DOC

Виноград 100% Sangiovese

Производственная площадь Montalcino

Высота 250-400 м над ур.

Тип почвы Почва богата обломками горных пород, а также содержит галестро и альберезе, смесь глины средней плотности, богатую известняком, с туфовыми горными сланцами. Известковая почва, которая имеет тенденцию быть мелкой и не очень плодородной. Эоценовая почва средней плотности, с субщелочным значением pH.

Алкоголь 13.5 % vol.

Ферментация Виноград отделяют от гребней, слегка прессуют, а затем помещают для ферментации в стальные чаны, заполненные не более чем на две трети их вместимости. Ферментация происходит за счет отборных дрожжей в течение примерно 12-15 дней при температуре 20-24°C. Далее следует мацерация в течение 15 дней при 28°C. Переливание и делестаж проводят, чтобы помочь извлечь благородные вещества из кожи.

Старение Выдерживается 12 месяцев в больших бочках и 1 год в бетонных и стальных чанах.

Дегустационные заметки Чистый рубиново-красный цвет. Букет элегантный с нежными бальзамическими, красными ягодными, пряными и ароматными нотками трав. Вкус полный и богатый, с элегантными танинами и длительной фруктовой бальзамической нотой в конце.

0,75 l

Awarded

Boscoselvo / Rosso di Montalcino DOC

□□□□□□□□ 100% Sangiovese

□□□□□□□□□□□□□□□□ □□□□□□□ Montalcino

□□□□□□ 250-400 □ □□□ □□.

□□□ □□□□□ □□□□□ □□□□□□ □□□□□□□□□□ □□□□□□ □□□□□, □ □□□□□ □□□□□□□□ □□□□□□□□ □ □□□□□□□□□□, □□□□□ □□□□

□□□□□□□□ 13.5 % vol.

□□□□□□□□□□□ □□□□□□□□ □□□□□□□□ □□ □□□□□□□, □□□□□□ □□□□□□□□, □ □□□□□ □□□□□□□□ □□□ □□□□□□□□□□□ □ □

□□□□□□□□ □□□□□□□□□□□□□□ 12 □□□□□□□ □ □□□□□□□ □□□□□□ □ 1 □□□ □ □□□□□□□□ □ □□□□□□□□ □□□□□.

□□□□□□□□□□□□□□□ □□□□□□□ □□□□□□ □□□□□□□□-□□□□□□□ □□□□. □□□□□ □□□□□□□□□□ □ □□□□□□□ □□□□□□□□□□□□□□