

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Anniversary Edition / Toscana IGT Sangiovese

Виноград 100% Sangiovese

Производственная площадь Тоскана IGT, Винчи,
Флоренция

Высота 150 м над ур.

Тип почвы Холмистая почва, рыхлая и глубокая,
богатая морскими окаменелостями и обломками
горных пород. Почва мергеля и песчаника, состоящая
из глины и песчаных сланцев, богатая известняком.
Глубокая почва обращена на юго-восток.

Алкоголь 14.5 % vol.

Ферментация Спиртовое брожение в течение 15 дней
при температуре 20-26°C с использованием техники
делестаж и сцеживания с последующей мацерацией
в стали в течение 20 дней при температуре 28-29°C.
После стекания его дважды сцеживают, а затем
проводят яблочно-молочное брожение в стали. После
выдержки и сульфуризации он выдерживается.

Старение Выдержка 12 месяцев в больших бочках из
французского дуба, затем 12 месяцев в стальных
бочках и 6-12 месяцев в бутылках.

Дегустационные заметки Чистый рубиново-красный
цвет. Для носа он строгий с темными ощущениями
фруктов в алкоголе, трав и подлеска. букете специи,
кардамон, корица и ревень, обжаренный кофе. На
вкус он полный, со средней танинностью, а конечная
нота - кофе, лавровый лист, темные фрукты и
подлесок.



0,75 l



Oaked



Awarded





Anniversary Edition / Toscana IGT Sangiovese

100% Sangiovese

Toscana IGT, Sangiovese

150 cl

Alcolicita' 14.5% vol.

14.5 % vol.

Conservare a temperatura ambiente (15-20°C)

Conservare a temperatura ambiente (15-20°C)

Conservare a temperatura ambiente (15-20°C)

Awards & Ratings

Annata 2017

- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2021 / **97 punti**

Annata 2016

- AUSTRALIA INTERNATIONAL WINE CHALLENGE / 2019 / **Bronze Medal**
- BERLINER WEIN TROPHY / 2019 / **Berliner Gold**
- DECANTER WORLD WINE AWARDS / 2019 / **Silver Medal _ 90 punti**
- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE / 2019 / **Commended**
- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2018 / **97 punti**

Annata 2015

- PRAGUE WINE TROPHY / 2018 / **Prague Gold**
- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2017 / **97 punti**