

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Impazzimento / Toscana Rosso IGT

Виноград Sangiovese, лозы, разрешенные спецификацией

Производственная площадь Тоскана

Высота 50-100 м над ур.

Тип почвы Холмистая почва, рыхлая и глубокая, богатая морскими окаменелостями и обломками горных пород. Мергелистый и песчаниковый грунт, состоящий из глинистых сланцев. Чередуются виноградники, расположенные в районах с более высоким содержанием глины-известняка и щелочным рН. Виноградники выходят на юг.

Алкоголь 14.5 % vol.

Ферментация Спиртовое брожение очень спелого винограда в течение 10-12 дней при температуре 22-26°C с последующей мацерацией в течение 10 дней при 30°C в стали, с использованием техники делестажа и стеллажа. Последующая яблочно-молочная ферментация, сцеживание и сульфирование.

Старение Выдержка в стальных чанах с микрооксигенацией на тонком осадке около 8 месяцев.

Дегустационные заметки Интенсивный рубиново-красный цвет. Буquet богат фруктовыми, бальзамическими и травяными нотками. Также с нотами вишни, хинного дерева и кофе. На вкус оно обволакивающее и полное, теплое и богатое, поддержанное хорошим кислотным плечом и завершающей нотой фруктов, трав и ягод.



0,75 l



Impazzimento / Toscana Rosso IGT

Impazzimento Sangiovese, Rosso, Toscana Rosso IGT

Impazzimento Sangiovese, Rosso, Toscana Rosso IGT

Impazzimento 50-100 g per litro.

Impazzimento Sangiovese, Rosso, Toscana Rosso IGT, Impazzimento Sangiovese, Rosso, Toscana Rosso IGT, Impazzimento Sangiovese, Rosso, Toscana Rosso IGT

Impazzimento 14.5 % vol.

Impazzimento Sangiovese, Rosso, Toscana Rosso IGT, Impazzimento Sangiovese, Rosso, Toscana Rosso IGT, Impazzimento Sangiovese, Rosso, Toscana Rosso IGT

Impazzimento Sangiovese, Rosso, Toscana Rosso IGT, Impazzimento Sangiovese, Rosso, Toscana Rosso IGT, Impazzimento Sangiovese, Rosso, Toscana Rosso IGT

Impazzimento Sangiovese, Rosso, Toscana Rosso IGT, Impazzimento Sangiovese, Rosso, Toscana Rosso IGT, Impazzimento Sangiovese, Rosso, Toscana Rosso IGT