

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Mandriano / Maremma Toscana DOC Rosso

Виноград Sangiovese, лозы, разрешенные спецификацией

Производственная площадь Тоскана, DOC Maremma

Высота 50-100 м над ур.

Тип почвы Холмистая почва, рыхлая и глубокая, богатая морскими окаменелостями и обломками горных пород. Почва в основном песчаная с мергелями песчаниками, состоящими из глины и известняковых сланцев.

Алкоголь 13.5 % vol.

Ферментация Алкогольное брожение в течение 10-12 дней при температуре 20-24°C с последующей мацерацией в течение 15 дней при 27-28°C в стали, с использованием техники делестажа и стеллажа. Последующая яблочно-молочная ферментация, переливание и сульфуризация.

Старение На тонком осадке с микрооксигенацией около 6 месяцев.

Дегустационные заметки Рубиново-красный цвет. Нос открывается пряными, растительными нотами можжевельника, малины и кофе. Он имеет свежий, пикантный вкус с пряными оттенками и завершающей нотой красных ягод.

Сочетания с едой Цыпленок а la «cacciatora», мясной ассорти на гриле, первые блюда с мясными соусами.



0,75 l



Awarded