SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Pretorio / Morellino di Scansano DOCG

Виноград 85% Sangiovese, 15% лозы, разрешенные спецификацией

Производственная площадь Гроссето, Мореллино DOCG, Тоскана

Высота 0-150 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 12-15 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 Выдержка на тонком осадке с микрооксигенацией около 6 месяцев.

Дегустационные заметки Чистый рубиново-красный цвет. Букет состоит из красных фруктов, вишни, вишни Мараско, перегноя и сладких специй. На вкус он свежий и фруктовый, с оттенками миндаля, специй и лесных ягод.

Сочетания с едой Жареная говядина; лимонный гребешок, курица-гриль.

0,75 l

Awarded

WWW.SENSIVINI.IT/ru/pretorio-morellino-scansano