

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Boscoselvo / Brunello di Montalcino DOCG

**Uve** 100% Sangiovese

**Zona di produzione** Montalcino

**Altitudine** 250-400 m s.l.m.

**Tipologia terreno** Terreno ricco di scheletro, con galestro e alberese, impasto mediamente argilloso, ricco di calcare, con scisti tufacee. Terreno di origine eocenica, con pH sub-alcalino a medio impasto.

**Grado alcolico** 13.5 % vol.

**Fermentazione** Le uve diraspate subiscono una leggera pigiatura e sono poste a fermentare in tini di acciaio riempiti a non più di due terzi della loro capacità. La fermentazione è svolta con lieviti selezionati per circa 12-15 giorni alla temperatura di 18-26°C e poi viene fatta una macerazione di 15 giorni a 29°C. Vengono effettuati rimontaggi e delestage per favorire l'estrazione delle sostanze nobili della buccia.

**Affinamento** Matura 36 mesi in botti grandi a seconda dell'annata e 1-2 anni in vasche di cemento e acciaio. Affinamento di minimo 4 mesi in bottiglia. Uscita in commercio dopo 5 anni dall'anno della vendemmia.

**Note di degustazione** Colore rubino chiaro e luminoso. All'olfatto è fruttato e floreale, lievemente speziato e balsamico. Si percepiscono note di piccoli frutti rossi, melograno, arancia rossa e caffè. In bocca è scattante e agile, avvolgente e morbido, reso dinamico da piacevole freschezza e sapidità. Chiude persistente su sensazioni floreali e speziate.



0,75 l



Oaked



Awarded

---



## **Boscoselvo / Brunello di Montalcino DOCG**

**Abbinamenti gastronomici** Carni rosse alla griglia; agnello al forno, stracotti e brasati di carne.