

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Boscoselvo / Rosso di Montalcino DOC

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. Suolo calcareo e tendenzialmente poco fertile e poco profondo. Terreno di origine eocenica, con pH sub-alcino a medio impasto.

Grado alcolico 13.5 % vol.

Fermentazione Le uve vengono diraspate, sottoposte a leggera pigiatura, 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 20-24°C. Segue una macerazione di 15 giorni a 28°C. Vengono effettuati rimontaggi e delestage per favorire l'estrazione delle sostanze nobili della buccia.

Affinamento Matura 12 mesi in botti grandi e 1 anno in vasche di cemento e acciaio.

Note di degustazione Colore rubino trasparente. Al naso si percepiscono eleganti e delicate sensazioni balsamiche, frutti rossi, spezie ed erbe aromatiche. La bocca è ricca e piena, dal tannino elegante e il finale fruttato e balsamico di lunga persistenza.

Abbinamenti gastronomici Carni rosse alla griglia; selvaggina, agnello.



0,75 l



Awarded



Boscoselvo / Rosso di Montalcino DOC

Awards & Ratings

Annata 2013

- MUNDUS VINI / 2015 / **Silver Medal**

Annata 2006

- VINALIES INTERNATIONALES VINS DU MONDE / 2008 / **Awarded**