

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Edizione Anniversario / Toscana IGT Sangiovese

**Uve** 100% Sangiovese

**Zona di produzione** Toscana Igt, Vinci, Firenze

**Altitudine** circa 150 m s.l.m.

**Tipologia terreno** Terreno collinare, sciolto e profondo, ricco di fossili marini e scheletro. Terreno marnoso arenaceo, costituito da scisti argillose e sabbiose, ricco di calcare. Suolo profondo con esposizione Sud-Est.

**Grado alcolico** 14.5 % vol.

**Fermentazione** Fermentazione alcolica per 15 giorni a temperatura di 20-26°C con tecniche di rimontaggio e delestage, successiva macerazione per 20 giorni a 28-29°C in acciaio. Dopo la svinatura viene travasato per 2 volte ed effettuata la fermentazione malolattica in acciaio. Dopo travaso e solfitazione si procede all'affinamento.

**Affinamento** Matura 12 mesi in botte grande di rovere francese, poi 12 mesi di affinamento in acciaio e infine 6-12 mesi in bottiglia.

**Note di degustazione** Colore rubino trasparente. All'alfatto si presenta austero con sensazioni scure di frutta sotto spirito, erbe e sottobosco. Profuma di spezie, cardamomo, cannella e rabarbaro, e di torrefazione. In bocca è pieno, di media tannicità e dal finale di caffè, alloro, frutta scura e sottobosco.

**Abbinamenti gastronomici** Carni rosse; fiorentina, grigliate miste.



0,75 l



Oaked



Awarded

---



## Edizione Anniversario / Toscana IGT Sangiovese

### Awards & Ratings

#### Annata 2017

- LUCA MARONI – ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2021 / **97 punti**

#### Annata 2016

- AUSTRALIA INTERNATIONAL WINE CHALLENGE / 2019 / **Bronze Medal**
- BERLINER WEIN TROPHY / 2019 / **Berliner Gold**
- DECANTER WORLD WINE AWARDS / 2019 / **Silver Medal \_ 90 punti**
- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE / 2019 / **Commended**
- LUCA MARONI – ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2018 / **97 punti**

#### Annata 2015

- PRAGUE WINE TROPHY / 2018 / **Prague Gold**
- LUCA MARONI – ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2017 / **97 punti**