

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Pretorio / Morellino di Scansano DOCG

**Uve** 85% Sangiovese, 15% vitigni consentiti dal disciplinare

**Zona di produzione** Grosseto, Morellino DOCG

**Altitudine** 0-150 m s.l.m.

**Tipologia terreno** Terreno collinare, sciolto e profondo, ricco di fossili marini e scheletro. Suolo prevalentemente sabbioso e marnoso arenaceo, costituito da scisti argillose e calcaree.

**Grado alcolico** 13.5 % vol.

**Fermentazione** Fermentazione alcolica per 12-15 giorni a temperatura di 20-24°C, successiva macerazione per 15 giorni a 27-28°C in acciaio, con tecniche di rimontaggio e delestage. Successiva fermentazione malolattica, travaso e solfitazione.

**Affinamento** Affinamento su fecce fini con microossigenazione per circa 6 mesi.

**Note di degustazione** Colore rubino trasparente. Al naso si esprime su sensazioni di frutta rossa, ciliegie, marasche, humus e spezie dolci. In bocca è fresco e fruttato con sensazioni di mandorla, spezie e sottobosco.

**Abbinamenti gastronomici** Roastbeef; scaloppine al limone, pollo alla griglia.



0,75 l



Awarded

---