

**Sensi Sabbiato**  
**Вино Сенси Саббиато, красное сухое**

**Страна:** Италия

**Регион:** Тоскана, Болгери

**Производитель:** Sensi Vigne & Vini srl

**Сортовой состав:** Каберне Совиньон, Мерло, Санджовезе

**Выдержка:** 12-14 месяцев в бочках из французского дуба, 50% из которых – новые

**Крепость:** 13%об.

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** ощущаются нотки черных фруктов (голубики, ежевики, черники), которые сочетаются с нежными оттенками шоколада, сливы и черной смородины

**Вкус:** полнотелый, элегантный, освежающий, хорошо структурированный, с шелковистыми танинами, фруктовыми оттенками и легкими бальзамическими нотками в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 18-20°C

**Гастрономия:** сочетается с мясом на гриле, дичью, пастой, ризотто с грибами

История семьи начинается в 1890 году с Пьетро Сенси, который со скромностью и большой самоотверженностью начинает производить вино для местного рынка. На протяжении десятилетий компания неуклонно растет, расширяя виноградники, расширяя погреба и открывая новые рынки, сначала в Тоскане, а затем в остальной части Италии. В начале 90-х вступление в компанию последнего поколения с Массимо, Марко и Роберты Сенси – молодыми, дальновидными и выросшими среди виноградников – дает решительные качественные изменения благодаря глубокой реструктуризации виноградников, важным инновациям в хранении вина и выходе на международный рынок. Свой вклад в рост качества и репутации вин Sensi внес также Лоренцо Ланди, энолог с неоспоримыми навыками, полностью соответствующий духу компании.

