

SENSI

1890
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

Campoluce / Chianti DOCG biologico

葡萄 70% Sangiovese, 30% 规范允许的藤蔓

生产区 基安蒂 DOCG 区

高度 50-250 m a.s.l.

土壤类型

山土，主要由砂岩、石灰岩-泥灰岩基质、粘土和砂片岩组成，并存在 Galestro 鹅卵石或石头。

酒精 14 % vol.

发酵 酒精发酵在钢桶中进行，温度控制在 20/26 °C，大约 10-12 天，同时进行货架和删除。然后在 26-28°C 的温度下浸渍约 15-25 天。
苹果酸乳酸发酵发生在钢中，然后是货架和硫化。

老化 葡萄酒在不锈钢大桶中陈酿 6 个月，微氧化并在细酒糟上陈酿。

品酒笔记 Campoluce

葡萄的生长和生长不使用化肥、合成化学杀虫剂和转基因生物。

它呈宝石红色，带有令人愉悦的红色和紫色水果香气，结构良好。

口感顺滑，果香浓郁，带有草莓和黑樱桃的甜味，并具有良好的感官平衡。

食物搭配 红肉;

烤猪肉、陈年奶酪、意大利熏火腿、鞑靼肉和生牛肉片。



0,75 l



Awarded