

SENSI

1890
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

Sensi / Chianti DOCG Governo all'uso toscano

葡萄 70% Sangiovese, 规范允许的藤蔓

生产区 基安蒂 DOCG

高度 50-100 m a.s.l.

土壤类型 山土，疏松而深厚，富含海洋化石和岩石碎片。
泥灰岩和砂岩，包括粘土和砂片岩。

酒精 13.5 % vol.

发酵 使用 Delestage 和货架技术在 20-24°C 的温度下进行 10-12 天的酒精发酵，然后在 28°C 下浸渍翅片钢 15 天。随后进行苹果乳酸发酵和上架。
这就是“新”葡萄酒的诞生地，准备好被“管理”。部分葡萄被手工挑选和收集并放入板条箱中，在板条箱中晾干约 20 天。
然后将葡萄去梗并添加到已经发酵的“新酒”中，在受控温度下进行第二次缓慢的发酵。这个过程被称为“governo all'uso toscano”，可以追溯到 1800 年代，包括在特定支撑物上干燥一部分最好的葡萄，然后用于激活原始葡萄汁的第二次发酵。

老化 在细酒糟上微氧化的钢桶中陈化约 6 个月。

品酒笔记 宝石红色。

酒香是红色浆果和香料、茴香、杜松子和覆盆子。
口感柔软而果香，饱满而包裹性，清新宜人，带有果香和香脂味。

食物搭配 红肉、烤羊肉、混合烤肉、烤小牛肉。



0,75 l