

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Sensi / Chianti Rufina DOCG

葡萄 80% Sangiovese, 规范允许的藤蔓

生产区 基安蒂 DOCG

高度从 100 到 105 米 a.s.l.

土壤类型 丘陵、疏松而深厚的土壤，富含海洋化石和骨骼。泥灰质砂土，由粘土和沙质片岩组成。它们与位于碱性 pH 值较多的粘土地区的葡萄园交替种植。

酒精 13 % vol.

发酵 它在 20-24°C 的温度下发酵 -12 天，然后在钢罐中在 27-28°C 的温度下浸渍 15 天，采用泵送和脱水技术，随后进行苹果乳酸发酵、货架和亚硫酸化处理 代理。

老化 用微氧化和细酒糟在钢罐中精制约六个月。

品酒笔记 带有紫色反射的红宝石色。
闻起来，新鲜水果、黑莓和樱桃，最重要的是，伴随着淡淡的辛辣香味。
它年轻而清脆，口感垂直、果味和葡萄酒味，结构良好，平衡良好。

食物搭配 红肉; 野味、冷盘和红烧肉。



0,75 l