SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Chianti / Chianti DOCG

葡萄 Sangiovese, 规范允许的藤蔓

生产区 基安蒂 DOCG

高度 从 50 到 150 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，然后在钢罐中以 27-28°C 的温度浸渍 15 天，采用泵送和删除技术。
随后的苹果酸乳酸发酵、货架和亚硫酸化剂的添加。

老化 在钢罐中用微氧和细酒糟精制约 6 个月。

品酒笔记
呈宝石红色，酒体良好，香气浓郁持久，带有一丝樱桃和香料的味道。 口感柔滑、清新、平衡宜人。

食物搭配 红肉、冷盘和陈年奶酪、鞑靼肉和生牛肉片。

0,75 l

Awarded

WWW.SENSIVINI.IT/zh/collezione-chianti-docg