

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Dalcampo / Chianti DOCG

葡萄 70% Sangiovese, 30% 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。
与位于粘土含量较高和碱性 pH 值地区的葡萄园交替使用。

酒精 13 % vol.

发酵 在 20-24°C 的温度下酒精发酵 10-12 天，然后在
27-28°C 的钢中浸渍 15 天，使用 Delestage 和货架技术。
随后进行苹果乳酸发酵、货架和硫化。

老化 在带有微氧化作用的钢桶中在细酒糟上陈化约 6 个月。

品酒笔记 宝石红色带有紫色反射。
香气是新鲜水果、黑醋栗、樱桃和微妙的香料。
口感年轻、清爽、果味和葡萄酒味。

食物搭配 红肉; 烤牛肉、炖兔肉、托斯卡纳汤、陈年奶酪。



0,375 l - 0,75 l



Awarded