

SENSI

1890
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

Dalcampo / Chianti DOCG Riserva

葡萄 70% Sangiovese, 30% 规范允许的藤蔓

生产区 芬奇和其他基安蒂 DOCG 地区

高度 50-150 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，使用删除和货架技术。
随后的苹果乳酸发酵、货架和硫化

老化 它部分在大桶和第 2 和第 3
通道桶中成熟，部分在钢中用微氧化约 12 个月。
然后，根据年份不同，它会在钢瓶中存放一年，在瓶中存放
2-6 个月。

品酒笔记 宝石红色，边缘略带石榴石。
酒香浓郁，带有香料和成熟水果、马拉斯科樱桃、胡椒、肉
豆蔻和金鸡纳的香气。
口感紧实而浓郁，酒体饱满，带有辛辣的强度。
它以成熟的水果和胡椒为结尾，回味悠长多汁。

食物搭配 红肉、猪排、烤香肠、冷盘、松露肉。



0,75 l



Oaked



Awarded