

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Sensi / Chianti Classico DOCG Gran Selezione

葡萄 80% Sangiovese, 规范允许的藤蔓

生产区 经典基安蒂 DOCG

高度 150-450 m a.s.l.

土壤类型 土壤较浅，具有黏土结构。
富含岩石碎片和石灰石。不太肥沃，富含矿物质和铁。

酒精 13.5 % vol.

发酵 在 20-24°C 的温度下酒精发酵 10-12 天，然后在 28-29°C 的钢中浸渍 20 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 在大桶和混凝土桶中放置 24 个月，然后在钢中老化 12 个月。然后装瓶并陈酿至少 3 个月。

品酒笔记 宝石红色。
香气浓郁，香气浓郁，从浆果到成熟的红色水果，带有香脂味和辛辣香料味。酒体饱满，口感多汁，单宁顺滑而完整。它带有清晰的红色水果、香料和野生浆果的香气，伴随着悠长的尾音。

食物搭配 红肉; 佛罗伦萨牛排，炖肉。



0,75 l



Oaked
