

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Risalto / Chianti Montalbano DOCG

葡萄 80% Sangiovese, 规范允许的藤蔓

生产区 基安蒂 DOCG

高度 从 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 10 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 8 个月。

品酒笔记 宝石红色。
酒香是花香和果香，带有紫罗兰和樱桃的味道，还有香草和
可可的辛辣味。口感辛辣和香脂，温暖而浓郁。
它以浆果、腐殖质和可可的味道结束。

食物搭配 红肉；
佛罗伦萨牛排、冷盘、卡乔塔奶酪、鞑靼肉和生牛肉片。



0,75 l



Awarded