SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Sensi / Vin Santo del Chianti DOC

葡萄 Trebbiano 和 Malvasia

生产区
产于托斯卡纳中心，产自佛罗伦萨和芬奇之间的丘陵地带

高度 从 50 到 150 米 a.s.l.

土壤类型
丘陵土壤，主要由砂质、钙质-泥灰质基质、粘土片岩和含有骨头的沙子（鹅卵石或泥灰石）组成

酒精 16 % vol.

发酵
准确挑选的葡萄在特殊房间的垫子上进行干燥，并进行监控，使葡萄的含糖量达到不低于 26% 的水平。 12 月 1 日之后，葡萄被去梗和压榨。

老化 如此获得的葡萄汁被放置在容量不超过 5 百升的木桶中，也被称为 “caratelli” ，缓慢的发酵和陈酿开始赋予最终优雅而独特的香气，使这款酒如此出名。

品酒笔记
它呈浓郁的琥珀色，带有干果的香气，带有淡淡的蜂蜜味和甜美的天鹅绒般的味道。

食物搭配 干糖果、Cantucci 和软甜点。

0,5 l

Oaked

Awarded

WWW.SENSIVINI.IT/zh/vin-santo