

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Sensi / Chianti DOCG Governo all'uso toscano

Weintrauben 70% Sangiovese, Reben nach den Spezifikationen erlaubt

Produktionsbereich Chianti DOCG

Höhe 50–100 m ü.

Bodenart Hügeliger Boden, locker und tief, reich an Meeresfossilien und Gesteinsfragmenten. Mergel und Sandstein, bestehend aus Ton und Sandschiefer.

Alkohol 13.5 % vol.

Fermentation Alkoholische Gärung für 10–12 Tage bei einer Temperatur von 20–24 °C mit Delestage- und Abstichtechiken, gefolgt von einer Mazeration aus Stahl für 15 Tage bei 28 °C. Anschließend malolaktische Gärung und Abstich. Hier entsteht der „neue“ Wein, bereit zur „Regierung“. Ein Teil der von Hand selektierten und gesammelten Trauben in Kisten trocknet in Kisten etwa 20 Tage lang. Anschließend werden die Trauben entrappt und dem bereits vergorenen „neuen Wein“ hinzugefügt, wobei eine zweite langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur erfolgt. Dieses Verfahren, das „governo all'uso toscano“ genannt wird, geht auf das 19. Jahrhundert zurück und umfasst das Trocknen eines Teils der besten Trauben auf bestimmten Trägern, die dann verwendet werden, um eine zweite Gärung des ursprünglichen Mostes zu aktivieren.

Altern Ausbau in Stahlfässern mit Mikrooxygenierung auf Feinhefe für ca. 6 Monate.



0,75 l



Sensi / Chianti DOCG Governo all'uso toscano

Geschmacksnoten Rubinrote Farbe. Das Bouquet ist nach roten Beeren und Gewürzen, Anis, Wacholderbeeren und Himbeere. Am Gaumen ist er weich und fruchtig, voll und umhüllend, frisch und angenehm mit einer fruchtigen, balsamischen Note im Abgang.

Speisenempfehlungen Rotes Fleisch, gebackenes Lamm, gemischter Grill, Kalbsbraten.