

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Sensi / Chianti Rufina DOCG

Weintrauben 80% Sangiovese, Reben nach den Spezifikationen erlaubt

Produktionsbereich Chianti DOCG

Höhe Von 100 bis 105 Meter über dem Meeresspiegel

Bodenart Hügeliger, lockerer und tiefer Boden, reich an Meeresfossilien und Knochen. Mergeliger Sandboden, bestehend aus tonigen und sandigen Schiefen. Sie wechseln sich mit Weinbergen in eher tonigen Gebieten mit alkalischem pH ab.

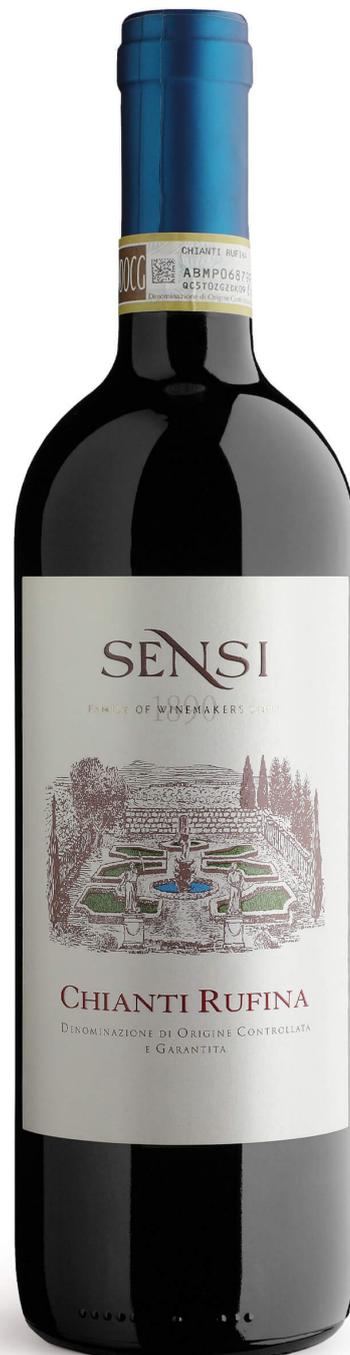
Alkohol 13 % vol.

Fermentation Er wird -12 Tage bei einer Temperatur von 20-24 °C fermentiert, dann 15 Tage lang bei 27-28 °C in Stahltanks mazeriert, mit Umpump- und Löschtechniken und anschließender malolaktischer Gärung, Abstich und Zugabe von Sulfiten Agenten.

Altern Verfeinerung in Stahltanks mit Mikrooxygenierung und Feinhefe für ca. sechs Monate.

Geschmacksnoten Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase dreht sich alles um frische Früchte, vor allem Brombeere und Kirsche, begleitet von einem dezent würzigen Duft. Am Gaumen ist er jung und knackig, vertikal, fruchtig und weinig, mit guter Struktur und guter Balance.

Speisenempfehlungen Rotes Fleisch; Wild, Aufschnitt und Schmorbraten.



0,75 l