

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Dalcampo / Chianti DOCG

Weintrauben 70% Sangiovese, 30% 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. Abwechselnd mit Weinbergen in Gebieten mit einem höheren Tongehalt und einem alkalischen pH-Wert.

Alkohol 13 % vol.

Fermentation Alkoholische Gärung für 10–12 Tage bei einer Temperatur von 20–24 °C, gefolgt von einer Mazeration für 15 Tage bei 27–28 °C in Stahl mit Delestage- und Abstichtechniken. Anschließend malolaktische Gärung, Abstich und Schwefelung.

Altern Ausbau in Stahlfässern mit Mikrooxygenierung auf Feinhefe für etwa sechs Monate.

Geschmacksnoten Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Das Bouquet ist von frischen Früchten, schwarzer Johannisbeere und Kirsche und dezenter Würze. Am Gaumen ist er jung und spritzig, fruchtig und wenig.

Speisenempfehlungen Rotes Fleisch; Fleischspieße.



0,5l - 0,75l - 1,5l - 2l



Awarded