

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Sensi / Chianti Classico DOCG Gran Selezione

**Weintrauben** 80% Sangiovese, Reben nach den Spezifikationen erlaubt

**Produktionsbereich** Chianti Classico DOCG

**Höhe** 150–450 m ü.d.M.

**Bodenart** Flacher Boden mit einer ton-lehmigen Struktur. Reich an Gesteinsfragmenten und Kalkstein. Nicht übermäßig fruchtbar, mit ausgezeichneten Konzentrationen an Mineralien und Eisen.

**Alkohol** 13.5 % vol.

**Fermentation** Alkoholische Gärung für 10–12 Tage bei einer Temperatur von 20–24 °C, gefolgt von einer 20-tägigen Mazeration bei 28–29 °C in Stahl unter Verwendung von Delestage- und Abstichtechniken. Anschließend malolaktische Gärung, Abstich und Schwefelung.

**Altern** In großen Fässern und Betonbottichen für 24 Monate, gefolgt von einer 12-monatigen Reifung in Stahl. Anschließend wird er in Flaschen abgefüllt und mindestens 3 Monate gereift.

**Geschmacksnoten** Rubinrote Farbe. Die Nase ist streng und reich an Düften, von Beeren bis zu reifen roten Früchten, mit balsamischen Anklängen und scharfen Gewürzen. Am Gaumen ist er vollmundig und saftig, mit einem weichen, eingebundenen Tannin. Er hat deutliche Noten von roten Früchten, Gewürzen und Waldbeeren, die den langen Schlusston begleiten.



0,75 l



Oaked

---



## **Sensi / Chianti Classico DOCG Gran Selezione**

**Speisenempfehlungen** Rotes Fleisch; Fiorentina-Steak,  
Eintopf.