

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Risalto / Chianti Montalbano DOCG

Weintrauben 80% Sangiovese, Reben nach den Spezifikationen erlaubt

Produktionsbereich Chianti DOCG

Höhe ab 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 10-tägigen Mazeration 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 ca. 8 Monate.

Geschmacksnoten Rubinrote Farbe. Das Bouquet ist blumig und fruchtig, mit einem Hauch von Veilchen und Kirsche, zusammen mit einem würzigen Gefühl von Vanille und Kakao. Am Gaumen ist er würzig und balsamisch, warm und robust. Es endet mit Noten von Beeren, Humus und Kakao.

Speisempfehlungen Rotes Fleisch; Fiorentina-Steak, Aufschnitt, Caciotta-Käse, Fleischtatar und Carpaccio.



0,75 l



Awarded
