

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Vegante / Chianti Superiore DOCG vegano e biologico

Weintrauben 90% Sangiovese, 10% Trebbiano und Malvasia

Produktionsbereich Chianti DOCG, Vinci, Florenz

Höhe 50–150 m ü.

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

Alkohol 12.5 % vol.

Fermentation Die alkoholische Gärung erfolgt in Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 18–26°C für etwa 12–15 Tage mit Mazeration auf Schalen mit Abstichtechiken. Anschließend erfolgt die malolaktische Gärung in Stahl mit anschließendem Abstich und Schwefelung.

Altern Der Wein reift in Edelstahl tanks, wo die malolaktische Gärung stattfindet und wo er bis zur Abfüllung in Flaschen mit Batonnage auf Feinhefe gelagert wird. Das Produkt wird nicht gefiltert, um seine natürlichen Eigenschaften zu respektieren. Das Vegan-Qualitätszeichen bescheinigt den integralen ethischen Prozess, mit dem der Wein hergestellt wird, ohne dass während der verschiedenen Anbau-, Weinherstellungs- und Stabilisierungsphasen des Weines Produkte tierischen Ursprungs verwendet werden.



0,75 l



Awarded



Vegante / Chianti Superiore DOCG vegano e biologico

Geschmacksnoten Zartes Rubinrot mit floralen und fruchtigen Noten in der Nase. Kirsche, Stiefmütterchen und Erdbeere, auf Waldbeerenbasis. Am Gaumen kehrt die elegante Nase mit einem dynamischen, knackigen Schluck, ausgewogen in Struktur und Säure und einem langen Abgang von Frucht, leichten Gewürzen und balsamischem Geschmack zurück.

Speisenempfehlungen Ragout-Pappardelle; Roastbeef, Käse, Ribollita, Gemüseauflauf, Fischsuppe.