

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Sensi / Vin Santo del Chianti DOC

Weintrauben Trebbiano und Malvasia

Produktionsbereich Hergestellt im Herzen der Toskana, stammt es aus den hügeligen Gebieten zwischen Florenz und Vinci

Höhe Von 50 bis 150 Meter über dem Meeresspiegel.

Bodenart Hügelige Böden, die hauptsächlich aus sandigen, kalk-mergeligen Substraten, Tonschiefer und Sand mit Knochen (Kiesel oder Mergelsteine) bestehen

Alkohol 16 % vol.

Fermentation Die sorgfältig ausgewählten Trauben werden über Matten in speziellen Räumen getrocknet, die überwacht werden, damit die Trauben einen Zuckergehalt von nicht weniger als 26% erreichen. Nach dem 1. Dezember werden die Trauben entrappt und gepresst.

Altern Der so gewonnene Most wird in Holztanks mit einem Fassungsvermögen von nicht mehr als 5 Hektoliter gefüllt, die auch als „Caratelli“ bekannt sind, wo langsame Gärung und Reifung beginnen, um das endgültige elegante und einzigartige Aroma zu verleihen, das diesen Wein so berühmt macht.

Geschmacksnoten Er hat eine intensive Bernsteinfarbe, ein Aroma von Trockenfrüchten mit einem Hauch von Honig und einen süßen, samtigen Geschmack.

Speisenempfehlungen Trockene Süßwaren, Cantucci und weiche Desserts.



0,5l



Oaked



Awarded
