

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Sensi / Chianti DOCG Governo all'uso toscano

**Uvas** 70% Sangiovese, vides permitidas por el pliego de condiciones

**Área de producción** Chianti DOCG

**Altitud** 50-100 m a.s.l.

**Tipo de suelo** Suelo de colina, suelto y profundo, rico en fósiles marinos y fragmentos de rocas. Margas y areniscas, compuestas de arcilla y esquistos de arena.

**Alcohol** 13.5 % vol.

**Fermentación** Fermentación alcohólica durante 10-12 días a una temperatura de 20-24°C mediante técnicas de Delestage y desfangado, seguida de maceración en aleta de acero durante 15 días a 28°C. Posterior fermentación maloláctica y trasiego. Aquí es donde se crea el vino "nuevo", listo para ser "gobernado". Parte de la uva seleccionada y recolectada a mano y colocada en cajas se deja secar, en cajas durante unos 20 días. A continuación, la uva se despallilla y se añade al "vino nuevo" ya fermentado, procediendo a una segunda refermentación lenta a temperatura controlada. Este procedimiento, denominado "governo all'uso toscano", data del siglo XIX y consiste en el secado de una parte de las mejores uvas sobre soportes específicos, que luego se utilizan para activar una segunda fermentación del mosto original.

**Envejecimiento** Crianza en depósitos de acero con microoxigenación sobre lías finas durante unos 6 meses.



0,75 l



## Sensi / Chianti DOCG Governo all'uso toscano

**Notas de sabor** Color rojo rubí. El bouquet es de frutos rojos y especias, anís, bayas de enebro y frambuesa. En boca es suave y afrutado, pleno y envolvente, fresco y agradable con un final afrutado, balsámico.

**Maridajes de comida** Carnes rojas, cordero al horno, parrillada, asados de ternera.