

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Chianti / Chianti DOCG

Uvas Sangiovese, vides permitidas por el pliego de condiciones

Área de producción Chianti DOCG

Altitud de 50 a 150 metros s.n.m.

Tipo de suelo Suelo ondulado, suelto y profundo, rico en fósiles y huesos marinos. Suelo arenoso margoso, constituido por esquistos arcillosos y arenosos. Alternan con viñedos ubicados en zonas más arcillosas con pH alcalino.

Alcohol 13 % vol.

Fermentación Se fermenta durante -12 días a una temperatura de 20-24°C, luego se macera durante 15 días a 27-28°C en depósitos de acero, con técnicas de remontado y delestage. Posterior fermentación maloláctica, trasiego y adición de sulfitantes.

Envejecimiento Afinamiento en depósitos de acero con microoxigenación y lías finas durante unos 6 meses.

Notas de sabor De color rojo rubí, tiene buen cuerpo y un aroma intenso y persistente con notas de cereza y especias. En boca es suave, fresco y agradablemente equilibrado.

Maridajes de comida Carnes rojas, embutidos y quesos curados, tartar de carne y carpaccio.



0,75 l



Awarded
