

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Dalcampo / Chianti DOCG

Uvas 70% Sangiovese, 30% vides permitidas por el pliego de condiciones

Área de producción Chianti DOCG

Altitud 50-100 m s.n.m.

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. Alterna con viñedos ubicados en zonas con mayor contenido de arcilla y pH alcalino.

Alcohol 13 % vol.

Fermentación Fermentación alcohólica durante 10-12 días a una temperatura de 20-24°C, seguida de una maceración de 15 días a 27-28°C en acero, mediante técnicas de Delestage y trasiego. Posterior fermentación maloláctica, desfangado y sulfurado.

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

Notas de sabor Color rojo rubí con reflejos violáceos. El bouquet es de fruta fresca, grosella negra y cereza y especias sutiles. En boca es joven y ágil, afrutado y vinoso.

Maridajes de comida carnes rojas; rosbif, conejo guisado, sopas toscanas, quesos añejos.



0,375 l - 0,75 l



Awarded
