

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Risalto / Chianti Montalbano DOCG

**Uvas** 80% Sangiovese, vides permitidas por el pliego de condiciones

**Área de producción** Chianti DOCG

**Altitud** desde 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 10 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 8 meses.

**Notas de sabor** Color rojo rubí. El bouquet es floral y afrutado, con sensaciones de violeta y cereza, junto con sensaciones especiadas de vainilla y cacao. En boca es especiado y balsámico, cálido y robusto. Finaliza con notas de bayas, humus y cacao.

**Maridajes de comida** carnes rojas; bistec a la florentina, fiambres, quesos caciotta, tartar de carne y carpaccio.



0,75 l



Awarded

---