

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.

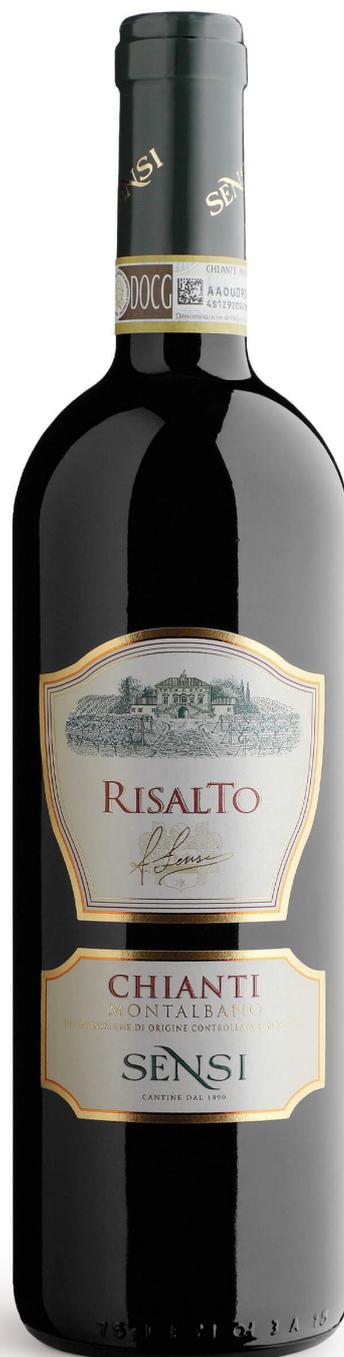
Alcohol 13 % vol.

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