

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Vegante / Chianti Superiore DOCG vegano e biologico

Uvas 90% Sangiovese, 10% Trebbiano y Malvasia

Área de producción Chianti DOCG, Vinci, Florencia

Altitud 50-150 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.

Alcohol 12.5 % vol.

Fermentación La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero a temperatura controlada de 18-26°C durante unos 12-15 días con maceración sobre pieles mediante técnicas de desfangado. Posteriormente se realiza la fermentación maloláctica en acero con posterior desfangado y sulfurado.

Envejecimiento El vino envejece en depósitos de acero inoxidable donde realiza la fermentación maloláctica y donde se guarda hasta su embotellado, con batonnage sobre lías finas. El producto no se filtra, respetando sus características naturales. El símbolo de Calidad Vegana certifica el proceso ético integral con el que se produce el vino, sin ningún uso de productos de origen animal durante las distintas fases de cultivo, vinificación y estabilización del vino.



0,75 l



Awarded



Vegante / Chianti Superiore DOCG vegano e biologico

Notas de sabor Delicada lectura de color rubí, con sensaciones florales y frutales en nariz. Cereza, pensamiento y fresa, sobre una base de frutos del bosque. La nariz elegante regresa al paladar con un sorbo dinámico y fresco, equilibrado en estructura y acidez y una nota final larga de frutas, especias ligeras y sabor balsámico.

Maridajes de comida ragú pappardelle; rosbif, quesos, ribollita, flanes de verduras, caldo de pescado.