

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Sensi / Vin Santo del Chianti DOC

Uvas Trebbiano y Malvasia

Área de producción Producido en el corazón de la Toscana, proviene de las zonas montañosas entre Florencia y Vinci.

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

Tipo de suelo Suelos montañosos constituidos principalmente por sustratos arenosos, calcáreo-margosos, esquistos arcillosos y arenas con presencia de huesos (cantos rodados o margas)

Alcohol 16 % vol.

Fermentación Las uvas cuidadosamente seleccionadas se secan sobre esteras en cuartos especiales monitoreados para permitir que las uvas alcancen un contenido de azúcar de no menos del 26%. Después del 1 de diciembre, la uva se despalilla y se prensa.

Envejecimiento El mosto así obtenido se deposita en depósitos de madera de capacidad no superior a 5 hectolitros, también conocidos como "caratelli", donde la lenta fermentación y crianza comienzan a otorgar el aroma final elegante y único que hace tan famoso a este vino.

Notas de sabor De color ámbar intenso, presenta un aroma a frutos secos con notas de miel y un sabor dulce y aterciopelado.

Maridajes de comida Confitería seca, Cantucci y postres suaves.



0,5 l



Oaked



Awarded
