SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Campoluce / Chianti DOCG biologico

Raisins 70% Sangiovese, 30% vignes autorisées par le cahier des charges

Zone de production Zone Chianti DOCG

Altitude 50-250 m au-dessus du niveau de la mer

Type de sol Sol de colline, composé principalement de grès, substrat calcaire-marno-calcaire, schistes argileux et sablonneux et présence de galets ou de cailloux de Galestro.

De l'alcool 14 % vol.

Fermentation La fermentation alcoolique est réalisée en cuves acier à température contrôlée de 20/26 °C pendant environ 10-12 jours avec soutirage et délestage. Il est ensuite macéré pendant environ 15-25 jours à une température de 26-28°C. La fermentation malolactique se produit en acier, suivie d'un soutirage et d'une sulfuration.

Vieillissement Le vin est élevé en cuve inox pendant 6 mois avec micro-oxygénation et élevage sur lies fines.

Notes de dégustation Les raisins Campoluce sont nés et cultivés sans l'utilisation d'engrais, de pesticides chimiques de synthèse et d'organismes génétiquement modifiés. Il est de couleur rouge rubis, avec un nez agréable de fruits rouges et violets, avec une bonne structure. Il a un goût doux et fruité, avec des notes douces de fraise et de cerise noire, et présente un bon équilibre organoleptique.

Accords mets Viandes rouges; rôti de porc, fromages affinés, prosciutto, tartare de viande et carpaccio.

0,75 l

Awarded