

# 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.

**Vieillessement** 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

---