

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Sensi / Chianti DOCG Governo all'uso toscano

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

Zone de production Chianti DOCG

Altitude 50-100 m au-dessus du niveau de la mer

Type de sol Sol collinaire, meuble et profond, riche en fossiles marins et en fragments de roche. Marnes et grès, composés d'argile et de schistes sablonneux.

De l'alcool 13.5 % vol.

Fermentation Fermentation alcoolique de 10 à 12 jours à une température de 20 à 24°C selon les techniques de délestage et de soutirage, suivie d'une macération à ailettes de 15 jours à 28°C. Fermentation malolactique et débouillage ultérieurs. C'est là qu'est créé le « nouveau » vin, prêt à être « gouverné ». Une partie des raisins sélectionnés et ramassés à la main et mis en caisses est mis à sécher, en caisses pendant environ 20 jours. Les raisins sont ensuite égrappés et ajoutés au « vin nouveau » déjà fermenté, en procédant à une seconde refermentation lente à température contrôlée. Cette procédure, appelée "governo all'uso toscano", remonte aux années 1800 et comprend le séchage d'une partie des meilleurs raisins sur des supports spécifiques, qui sont ensuite utilisés pour activer une seconde fermentation du moût d'origine.

Vieillessement Elevage en cuves acier avec micro-oxygénation sur lies fines pendant environ 6 mois.



0,75 l



Sensivi / Chianti DOCG Governo all'uso toscano

Notes de dégustation Couleur rouge rubis. Le bouquet est de fruits rouges et d'épices, d'anis, de baies de genévrier et de framboise. En bouche, il est doux et fruité, plein et enveloppant, frais et agréable avec une finale fruitée et balsamique.

Accords mets Viandes rouges, agneau au four, grillades mixtes, rôtis de veau.