

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Chianti / Chianti DOCG

Raisins Sangiovese, vignes autorisées par le cahier des charges

Zone de production Chianti DOCG

Altitude de 50 à 150 mètres d'altitude

Type de sol Sol vallonné, meuble et profond, riche en fossiles et ossements marins. Sol arénacé marneux, constitué de schistes argileux et sableux. Ils alternent avec des vignobles situés dans des zones plus argileuses à pH alcalin.

De l'alcool 13 % vol.

Fermentation Il est fermenté pendant -12 jours à une température de 20-24°C, puis macéré pendant 15 jours à 27-28°C dans des cuves en acier, avec des techniques de remontage et de délestage. Fermentation malolactique ultérieure, soutirage et ajout d'agents sulfiteurs.

Vieillessement Affinage en cuves acier avec micro-oxygénation et lies fines pendant environ 6 mois.

Notes de dégustation De couleur rouge rubis, il a un bon corps et un arôme intense et persistant avec des notes de cerise et d'épices. En bouche, il est doux, frais et agréablement équilibré.

Accords mets Viandes rouges, charcuterie et fromages affinés, tartare de viande et carpaccio.



0,75 l



Awarded
