

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Dalcampo / Chianti DOCG

Raisins 70% Sangiovese, 30% 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. Alternance avec des vignobles situés dans des zones à forte teneur en argile et à pH alcalin.

De l'alcool 13 % vol.

Fermentation Fermentation alcoolique de 10-12 jours à une température de 20-24°C, suivie d'une macération de 15 jours à 27-28°C en cuve d'acier, selon les techniques de Delestage et de soutirage. Puis fermentation malolactique, soutirage et sulfuration.

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

Notes de dégustation Robe rouge rubis aux reflets violets. Le bouquet est de fruits frais, de cassis et de cerise et d'épices subtiles. En bouche, il est jeune et vif, fruité et vineux.

Accords mets Viandes rouges; rosbif, lapin mijoté, soupes toscanes, fromages affinés.



0,375 l - 0,75 l



Awarded
