

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Dalcampo / Chianti DOCG Riserva

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

Zone de production Vinci et autres régions DOCG du Chianti

Altitude 50-150 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, en utilisant les techniques de délestage et de soutirage. Puis fermentation malolactique, soutirage et sulfuration.

Vieillessement Il vieillit pour partie en grandes cuves et cuves de 2ème et 3ème passage, et pour partie en cuves d'acier avec micro-oxygénation pendant environ 12 mois. Il passe ensuite un an en acier et 2 à 6 mois en bouteilles selon les millésimes.

Notes de dégustation Robe rouge rubis aux reflets légèrement grenat. Le bouquet est intense, avec des épices et des fruits mûrs, cerise marasco, poivre, muscade et quinquina. En bouche, il est tendu et sapide, corsé et avec une intensité épicée. Il a une finale longue et juteuse sur les fruits mûrs et le poivre.



0,75 l



Oaked



Awarded



Dalcampo / Chianti DOCG Riserva

Accords mets Viandes rouges, côtes de porc, saucisses grillées, charcuterie, viandes truffées.