

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Sensi / Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Raisins 80% Sangiovese, vignes autorisées par le cahier des charges

Zone de production Chianti Classico DOCG

Altitude 150-450 m d'altitude

Type de sol Sol peu profond, à structure argilo-limoneuse. Riche en fragments de roche et calcaire. Pas trop fertile, avec d'excellentes concentrations de minéraux et de fer.

De l'alcool 13.5 % vol.

Fermentation Fermentation alcoolique de 10-12 jours à une température de 20-24°C, suivie d'une macération de 20 jours à 28-29°C en cuve d'acier, en utilisant les techniques de délestage et de soutirage. Puis fermentation malolactique, soutirage et sulfuration.

Vieillessement En grands fûts et cuves béton pendant 24 mois, suivi d'un élevage en acier de 12 mois. Il est ensuite mis en bouteille et vieilli pendant au moins 3 mois.

Notes de dégustation Couleur rouge rubis. Le nez est sévère et riche en parfums, des baies aux fruits rouges mûrs, avec des notes balsamiques et des épices chaudes. Il est corsé et juteux au palais, avec un tanin doux et intégré. Il a des notes claires de fruits rouges, d'épices et de baies sauvages, qui accompagnent la longue note finale.

Accords mets Viandes rouges; steak fiorentina, ragoût.



0,75 l



Oaked
