

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Risalto / Chianti Montalbano DOCG

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

Zone de production Chianti DOCG

Altitude à partir de 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 10 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 8 mois.

Notes de dégustation Couleur rouge rubis. Le bouquet est floral et fruité, avec une sensation de violette et de cerise, ainsi qu'une sensation épicée de vanille et de cacao. En bouche, il est épicé et balsamique, chaleureux et robuste. Il se termine sur des notes de baies, d'humus et de cacao.

Accords mets Viandes rouges; steak fiorentina, charcuterie, fromages caciotta, tartare de viande et carpaccio.



0,75 l



Awarded
