

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Sensi / Vin Santo del Chianti DOC

Raisins Trebbiano et Malvasia

Zone de production Produit au cœur de la Toscane, il est originaire des régions vallonnées entre Florence et Vinci

Altitude De 50 à 150 mètres d'altitude

Type de sol Sols vallonnés constitués majoritairement de substrats arénacés, calcaires-marneux, de schistes argileux, et de sable avec présence d'os (galets ou cailloux marneux)

De l'alcool 16 % vol.

Fermentation Les raisins soigneusement sélectionnés sont séchés sur des nattes dans des salles spéciales surveillées pour permettre aux raisins d'atteindre une teneur en sucre d'au moins 26%. Après le 1er décembre, les raisins sont égrappés et pressés.

Vieillessement Le moût ainsi obtenu est placé dans des cuves en bois d'une capacité n'excédant pas 5 hectolitres, également appelées «caratelli», où une lente fermentation et un vieillissement commencent à conférer l'arôme final élégant et unique qui rend ce vin si célèbre.

Notes de dégustation D'une couleur ambrée intense, il présente un arôme de fruits secs avec des notes de miel et un goût doux et velouté.

Accords mets Confiseries sèches, Cantucci et desserts moelleux.



0,5l



Oaked



Awarded
