

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Sensi / Chianti DOCG Governo all'uso toscano

ブドウ 70% Sangiovese,
仕様で許可されているブドウの木

生産エリア キャンティDOCG

高度 50-100 m a.s.l.

土壌の種類

丘陵の土壌、緩くて深く、海洋の化石や岩の破片が豊富です。
泥灰土と砂岩、粘土片岩と砂片岩で構成されています。

アルコール 13.5 % vol.

発酵

Delestageとラッキング技術を使用して、20~24°Cの温度で10~12日間アルコール発酵させた後、28°Cで15日間浸軟フィン鋼を使用します。

その後のマロラクティック発酵とラッキング。

ここで「新しい」ワインが作られ、「統治」の準備が整います。手作業で選択および収集され、木枠に入れられたブドウの一部は、木枠に入れて約20日間乾燥させます。

その後、ブドウは除梗され、すでに発酵された「新しいワイン」に加えられ、制御された温度で2回目のゆっくりとした参照が行われます。「governoall' uso

toscano」と呼ばれるこの手順は、1800年代にさかのぼり、特定のサポートで最高のブドウの一部を乾燥させ、元のマストの2回目の発酵を活性化するために使用されます。

エージング

細かい粕でマイクロ酸化された鋼製バットで約6ヶ月間熟成。



0,75 l

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Sensi / Chianti DOCG Governo all'uso toscano

テイスティングノート ルビーレッドカラー。
花束は赤いベリーとスパイス、アニス、ジュニパーベリー
とラズベリーです。
味わいは柔らかくフルーティーで、フルで包み込み、フレ
ッシュで心地よく、最後はフルーティーでバルサミコの香
りがします。

フードペアリング
赤身の肉、焼きラム、ミックスグリル、子牛のロースト。