

SENSI

1890
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

Chianti / Chianti DOCG

ブドウ Sangiovese, 仕様が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 50～150メートルa.s.l.

土壌の種類

丘陵で緩く深い土壌で、海洋の化石や骨が豊富です。

粘土質片岩と砂質片岩からなるマーリーアレナス土壌。

それらは、アルカリ性のpHを持つより粘土質の地域にあるブドウ園と交互になります。

アルコール 13 % vol.

発酵

それは20-24°Cの温度で-12日間発酵され、次に鋼製タンク内で27-28°Cで15日間浸軟され、ポンプオーバーとデレステージ技術が使用されます。

その後のマロラクティック発酵、ラッキング、および硫化剤の添加。

エージング

ミクロ酸素化と微細な粕を備えた鋼製タンクでの約6か月の精製。

テイastingノート

ルビーレッドの色で、良いボディと、チェリーとスパイスのほのかな香りがあり、強烈で持続的なアロマがあります。

味わいは滑らかでフレッシュ、心地よいバランスが取れています。

フードペアリング

赤身の肉、ハム、熟成チーズ、タルタルステーキ、カルパッチョ。



0,75 l



Awarded