

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Dalcampo / Chianti DOCG Riserva

ブドウ 70% Sangiovese, 30%
仕様で許可されているブドウの木

生産エリア ヴィンチと他のキャンティDOCGエリア

高度 50-150 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。
粘土含有量が高く、アルカリ性のpH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

20~24°Cの温度で10~12日間のアルコール発酵、続いて
鋼中で27~28°Cで15日間の浸軟、デレステージおよびラ
ッキング技術を使用。

その後のマロラクティック発酵、ラッキング、硫化

エージング

部分的に大きなバットと2番目と3番目の通過バットで成熟
し、部分的にマイクロ酸化された鋼で約12か月間成熟し
ます。

その後、ヴィンテージに応じて、スチールで1年、ボトル
で2~6か月を費やします。



0,75 l



Oaked



Awarded

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Dalcampo / Chianti DOCG Riserva

テイスティングノート

わずかにガーネットの縁のあるルビーレッド色。
スパイスと熟した果実、マラスコチェリー、コショウ、ナツメグ、キナのブーケが強烈です。
味わいは、ぴんと張ってサクサクしていて、コクがあり、スパイシーな味わいです。
それは熟した果物とコショウで長くてジューシーな終わりを持っています。

フードペアリング

赤身の肉、ポークチョップ、グリルソーセージ、コールドカット、トリュフの肉。