

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Sensi / Chianti Classico DOCG Gran Selezione

ブドウ 80% Sangiovese,  
仕様で許可されているブドウの木

生産エリア キャンティクラシコDOCG

高度 150-450 m a.s.l.

土壌の種類 粘土質ローム構造の浅い土壌。  
岩の破片や石灰岩が豊富です。  
過度に肥沃ではなく、ミネラルと鉄の濃度が優れています。

アルコール 13.5 % 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28~29°Cで20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

大きな樽とコンクリートの大桶で24か月間、その後12か月  
間鋼で熟成させます。  
その後、瓶詰めされ、少なくとも3か月間熟成されます。

テイastingノート ルビーレッドカラー。

香りは厳しく、ベリーから熟した赤い果実まで、バルサミ  
コのヒントと辛いスパイスの香りが豊富です。

フルボディでジューシーな味わいで、滑らかで統合された  
タンニンがあります。

長い最後のノートに付随する赤い果実、スパイス、ワイル  
ドベリーの明確なノートがあります。

フードペアリング 赤身の肉;

フィオレンティーナステーキ、シチュー。



0,75 l



Oaked