

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Risalto / Chianti Montalbano DOCG

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DOCG

高度 100ma.s.lから

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

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、27~28°Cで10日間浸軟させます。

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

細かい粕でマイクロ酸素化された鋼製バットで約8ヶ月間熟成。

テイस्टィングノート ルビーレッドカラー。

ブーケはフローラルでフルーティーで、バニラとココアのスパイシーな感覚とともに、バイオレットとチェリーの感覚があります。

味わいはスパイシーでバルサミコ酢で、暖かくて丈夫です。
ベリー、腐植土、ココアのノートで終わります。

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、コールドカット、カシオッタチーズ、肉のタルタル、カルパッチョ。



0,75 l



Awarded