

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Vegante / Chianti Superiore DOCG vegano e biologico

ブドウ 90% Sangiovese, 10% Trebbiano と Malvasia

生産エリア キャンティDOCG、ヴィンチ、フィレンツェ

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。

アルコール 12.5 % vol.

発酵

アルコール発酵は、18~26°Cの制御された温度で約12~15日間、スチールバットで行われ、ラッキング技術を使用して皮膚を浸軟させます。

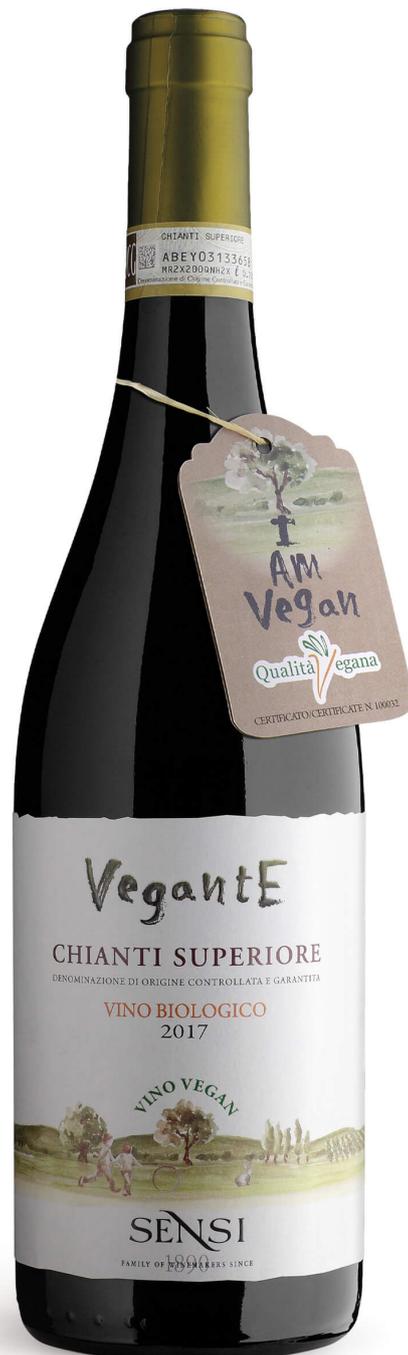
その後、マロラクティック発酵が鋼で行われ、その後ラッキングと硫化が行われます。

エージング

ワインはステンレス鋼の大桶で熟成され、マロラクティック発酵が行われ、瓶詰めまで保管され、細かい粕にパトンネージがかけられます。

製品は、その自然の特性を尊重して、ろ過されていません。

ビーガンクオリティのシンボルは、ワインのさまざまな栽培、ワイン製造、安定化の段階で動物由来の製品を使用せずに、ワインを生産するための不可欠な倫理的プロセスを証明しています。



0,75 l



Awarded

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Vegante / Chianti Superiore DOCG vegano e biologico

テイスティングノート

繊細なルビーは色で読まれ、鼻にフローラルでフルーティーな感覚があります。

ワイルドベリーベースのチェリー、パンジー、ストロベリー。

エレガントなノーズは、ダイナミックでさわやかな一口、構造と酸味のバランスが取れており、フルーツ、軽いスパイス、バルサミコの味わいの長い最後の香りで味わいに戻ります。

フードペアリング ラグーパッパルデッレ;
ローストビーフ、チーズ、リボリータ、野菜のフラン、魚のスープ。