

SENSI

1890
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

Campoluce / Chianti DOCG biológico

Uvas 70% Sangiovese, 30% vinhas permitidas pela especificação

Área de produção Área Chianti DOCG

Altitude 50-250 m a.s.l.

Tipo de solo Solo de colina, constituído principalmente por arenito, substrato calcário-marlstone, xistos argilosos e arenosos e presença de seixos ou pedras de Galestro.

Álcool 14 % vol.

Fermentação A fermentação alcoólica é realizada em cubas de inox a temperatura controlada de 20/26 °C durante cerca de 10-12 dias com trasfega e Delestage. Em seguida, é macerado por cerca de 15-25 dias a uma temperatura de 26-28°C. A fermentação malolática ocorre em aço, seguida de trasfega e sulfurização.

Envelhecimento O vinho é envelhecido em cubas de inox durante 6 meses com micro-oxigenação e envelhecimento sobre borras finas.

Notas de degustação As uvas Campoluce nascem e crescem sem o uso de fertilizantes, pesticidas químicos sintéticos e organismos geneticamente modificados. Apresenta uma cor vermelho rubi, com um nariz agradável a frutos vermelhos e roxos, com boa estrutura. Tem um sabor suave e frutado, com notas doces de morango e cereja preta, e tem um bom equilíbrio organoléptico.

Combinações de comida Carnes vermelhas; porco assado, queijos envelhecidos, presunto, tártaro de carne e carpaccio.



0,75 l



Awarded