

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Sensi / Chianti DOCG Governo all'uso toscano

**Uvas** 70% Sangiovese, vinhas permitidas pela especificação

**Área de produção** Chianti DOCG

**Altitude** 50-100 m a.s.l.

**Tipo de solo** Solo de colina, solto e profundo, rico em fósseis marinhos e fragmentos rochosos. Marga e arenito, compreendendo xistos argilosos e arenosos.

**Álcool** 13.5 % vol.

**Fermentação** Fermentação alcoólica por 10-12 dias a uma temperatura de 20-24°C usando técnicas de Delestage e trasfega, seguida de maceração de aletas de aço por 15 dias a 28°C. Subsequente fermentação malolática e trasfega. É aqui que se cria o "novo" vinho, pronto a ser "governado". Parte das uvas seleccionadas e colhidas à mão e colocadas em caixotes é deixada a secar, em caixotes durante cerca de 20 dias. As uvas são então desengaçadas e adicionadas ao "vinho novo" já fermentado, procedendo-se a uma segunda refermentação lenta a temperatura controlada. Este procedimento, denominado "governo all'uso toscano", remonta a 1800 e consiste na secagem de uma parte das melhores uvas em suportes específicos, que são depois utilizados para ativar uma segunda fermentação do mosto original.

**Envelhecimento** Envelhecimento em cubas de aço com micro-oxigenação sobre borras finas por cerca de 6 meses.



0,75 l



## Sensi / Chianti DOCG Governo all'uso toscano

**Notas de degustação** Cor vermelho rubi. O bouquet é de frutas vermelhas e especiarias, anis, bagas de zimbro e framboesa. Na boca é macio e frutado, cheio e envolvente, fresco e agradável com um final frutado, nota balsâmica.

**Combinações de comida** Carnes vermelhas, borrego assado, grelhados mistos, assados de vitela.