

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Sensi / Chianti Rufina DOCG

Uvas 80% Sangiovese, vinhas permitidas pela especificação

Área de produção Chianti DOCG

Altitude De 100 a 105 metros a.s.l.

Tipo de solo Solo montanhoso, solto e profundo, rico em fósseis e ossos marinhos. Solo arenoso margoso, constituído por xistos argilosos e arenosos. Alternam com vinhas localizadas em zonas mais argilosas e com pH alcalino.

Álcool 13 % vol.

Fermentação É fermentado por -12 dias a uma temperatura de 20-24°C, depois macerado por 15 dias a 27-28°C em tanques de aço, com técnicas de remontagem e delestage, e posterior fermentação malolática, trasfega e adição de sulfitação agentes.

Envelhecimento Refinamento em tanques de aço com micro-oxigenação e borras finas por cerca de seis meses.

Notas de degustação Cor rubi com reflexos roxos. No nariz, tudo sobre frutas frescas, amora e cereja, acima de tudo, acompanhado por uma sutil fragrância picante. Na boca é jovem e fresco, vertical, frutado e vinoso, com boa estrutura e bom equilíbrio.

Combinações de comida Carnes vermelhas; caça, frios e carnes assadas.



0,75 l