

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Dalcampo / Chianti DOCG

Uvas 70% Sangiovese, 30% 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. Alterna com vinhas localizadas em zonas com maior teor de argila e pH alcalino.

Álcool 13 % vol.

Fermentação Fermentação alcoólica de 10 a 12 dias a temperatura de 20 a 24°C, seguida de maceração de 15 dias a 27 a 28°C em aço, com técnica de Delestage e trasfega. Fermentação maloláctica subsequente, trasfega e sulfurização.

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

Notas de degustação Cor vermelho rubi com reflexos roxos. O bouquet é de frutas frescas, groselha e cereja e especiarias sutis. Na boca é jovem e fresco, frutado e vinoso.

Combinações de comida Carnes vermelhas; rosbife, coelho estufado, sopas toscanas, queijos envelhecidos.



0,375 l - 0,75 l



Awarded