SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Dalcampo / Chianti DOCG Riserva

Uvas 70% Sangiovese, 30% vinhas permitidas pela especificação

Área de produção Vinci e outras áreas Chianti DOCG

Altitude 50-150 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 durante 10-12 dias a uma temperatura de 20-24°C, seguida de maceração durante 15 dias a 27-28°C em aço, utilizando técnicas de delestage e trasfega. Fermentação malolática subsequente, trasfega e sulfurização

Envelhecimento Amadurece parte em grandes cubas e cubas de 2ª e 3ª passagem, e parte em aço com micro-oxigenação por cerca de 12 meses. Em seguida, passa um ano em aço e 2-6 meses em garrafas, dependendo da safra.

Notas de degustação Cor vermelho rubi com borda levemente granada. O bouquet é intenso, com especiarias e fruta madura, cereja Marasco, pimenta, noz-moscada e cinchona. Na boca é tenso e sápido, encorpado e com uma intensidade picante. Tem um final longo e suculento com fruta madura e pimenta.

	0,75 l
	Oaked
	Awarded

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Dalcampo / Chianti DOCG Riserva

Combinações de comida Carnes vermelhas, costeletas de porco, enchidos grelhados, frios, carnes trufadas.