

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Sensi / Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Uvas 80% Sangiovese, vinhas permitidas pela especificação

Área de produção Chianti Classico DOCG

Altitude 150–450 m a.s.l.

Tipo de solo Solo raso, com estrutura franco-argilosa. Rica em fragmentos de rocha e calcário. Não excessivamente fértil, com excelentes concentrações de minerais e ferro.

Álcool 13.5 % vol.

Fermentação Fermentação alcoólica durante 10–12 dias a uma temperatura de 20–24°C, seguida de maceração durante 20 dias a 28–29°C em aço, utilizando técnicas de delestage e trasfega. Fermentação maloláctica subsequente, trasfega e sulfurização.

Envelhecimento Em grandes barris e cubas de concreto por 24 meses, seguido de 12 meses de envelhecimento em aço. Em seguida, é engarrafado e envelhecido por pelo menos 3 meses.

Notas de degustação Cor vermelho rubi. O nariz é severo e rico em fragrâncias, de bagas a frutas vermelhas maduras, com notas balsâmicas e especiarias quentes. É encorpado e suculento ao paladar, com um tanino suave e integrado. Tem notas claras de frutos vermelhos, especiarias e frutos silvestres, que acompanham a longa nota final.

Combinações de comida Carnes vermelhas; bife fiorentina, guisado.



0,75 l



Oaked
