SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Risalto / Chianti Montalbano DOCG

Uvas 80% Sangiovese, vinhas permitidas pela especificação

Área de produção Chianti DOCG

Altitude a partir de 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 por 10-12 dias a temperatura de 20-24°C, seguida de maceração por 10 dias a 27-28°C em aço, usando técnicas 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 8 meses.

Notas de degustação Cor vermelho rubi. O buquê é floral e frutado, com sensação de violeta e cereja, juntamente com sensação de especiarias de baunilha e cacau. Ao paladar é picante e balsâmico, quente e robusto. Termina com notas de frutas vermelhas, húmus e cacau.

Combinações de comida Carnes vermelhas; bife fiorentina, frios, queijos caciotta, tártaro de carne e carpaccio.

0,75 l

Awarded