

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Campoluce / Chianti DOCG biologico

Виноград 70% Sangiovese, 30% лозы, разрешенные спецификацией

Производственная площадь Район Chianti DOCG

Высота 50-250 м над ур.

Тип почвы Почва холма, в основном состоящая из песчаника, известняково-мергелистого субстрата, глинистых и песчаных сланцев и присутствия гальки или камней галестро.

Алкоголь 14 % vol.

Ферментация Спиртовое брожение проводится в стальных чанах при контролируемой температуре 20/26 °C в течение примерно 10-12 дней с переливом и делестажем. Затем его мацерируют в течение 15-25 дней при температуре 26-28°C. Яблочно-молочное брожение происходит в стали с последующей перегонкой и сульфированием.

Старение Вино выдерживается в чанах из нержавеющей стали в течение 6 месяцев с микрооксигенацией и выдержкой на тонком осадке.

Дегустационные заметки Виноград Камполюс рождается и выращивается без использования удобрений, синтетических химических пестицидов и генетически модифицированных организмов. Он рубиново-красного цвета, с приятным ароматом красных и фиолетовых фруктов, с хорошей структурой. Вкус мягкий, фруктовый, со сладкими нотками клубники и черешни, хороший органолептический баланс.



0,75 l



Awarded

