

SENSI

1890
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

Chianti / Chianti DOCG

Виноград Sangiovese, лозы, разрешенные спецификацией

Производственная площадь Chianti DOCG

Высота от 50 до 150 метров над уровнем моря

Тип почвы Холмистая, рыхлая и глубокая почва, богатая морскими окаменелостями и костями. Мергелистый песчанистый грунт, состоящий из глинистых и песчанистых сланцев. Они чередуются с виноградниками, расположенными в более глинистых районах с щелочным pH.

Алкоголь 13 % vol.

Ферментация Ферментируется в течение 12 дней при температуре 20-24°C, затем мацерируется в течение 15 дней при температуре 27-28°C в стальных емкостях с перекачиванием и делестажем. Последующая яблочно-молочная ферментация, переливание и добавление сульфитирующих агентов.

Старение Очищение в стальных резервуарах с микрооксигенацией и мелким осадком в течение примерно 6 месяцев.

Дегустационные заметки Рубиново-красный цвет, хорошее тело и интенсивный и стойкий аромат с оттенками вишни и специй. На вкус он гладкий, свежий и приятно сбалансированный.

Сочетания с едой Красное мясо, мясное ассорти и выдержанные сыры, мясной тартар и карпаччо.



0,75 l



Awarded