

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Dalcampo / Chianti DOCG Riserva

Виноград 70% Sangiovese, 30% лозы, разрешенные спецификацией

Производственная площадь Винчи и другие районы Кьянти DOCG

Высота 50-150 м над ур.

Тип почвы Холмистая почва, рыхлая и глубокая, богатая морскими окаменелостями и обломками горных пород. Мергель и песчаник, состоящий из глины и песчаных сланцев. Чередуются виноградники, расположенные в районах с более высоким содержанием глины и щелочным pH.

Алкоголь 13 % vol.

Ферментация Алкогольное брожение в течение 10-12 дней при температуре 20-24°C с последующей мацерацией в течение 15 дней при температуре 27-28°C в стали с использованием техники делестажа и сцеживания. Последующая яблочно-молочная ферментация, сцеживание и сульфирование.

Старение Он созревает частично в больших чанах и чанах 2-го и 3-го прохода, а частично в стальных с микрооксигенацией в течение примерно 12 месяцев. Затем он проводит год в стали и от 2 до 6 месяцев в бутылках в зависимости от урожая.



0,75 l



Oaked



Awarded

---



## Dalcampo / Chianti DOCG Riserva

Состав: 70% Sangiovese, 30% Меркапто, органическое вино

Органическое вино, сертифицировано по стандартам DOCG

Объем: 50-150 мл.

Вино имеет насыщенный вкус, сбалансированное, органическое вино с нотками специй и фруктов

Содержит 13 % vol.

Вино рекомендуется хранить в прохладном месте при температуре 10-12 °C или 20-24 °C

Вино можно подавать охлажденным до 2-3 °C, органическое вино с нотками специй и фруктов