

SENSI

1890
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

Sensi / Vin Santo del Chianti DOC

Виноград Trebbiano и Malvasia

Производственная площадь Произведенный в самом сердце Тосканы, он родом из холмистой местности между Флоренцией и Винчи.

Высота От 50 до 150 метров над уровнем моря.

Тип почвы Бугристые почвы, состоящие в основном из песчаных, известково-мергелистых субстратов, глинистых сланцев и песков с присутствием костей (галечников или мергелей)

Алкоголь 16 % vol.

Ферментация Тщательно отобранный виноград сушат на циновках в специальных помещениях, контролируемых таким образом, чтобы содержание сахара в винограде достигло не менее 26%. После 1 декабря виноград отделяют от гребней и прессуют.

Старение Полученное таким образом сусло помещают в деревянные резервуары вместимостью не более 5 гектолитров, также известные как «карателли», где медленное брожение и выдержка начинают придавать окончательный элегантный и уникальный аромат, который делает это вино таким знаменитым.

Дегустационные заметки Обладая интенсивным янтарным цветом, он может похвастаться ароматом сухофруктов с медовыми нотками и сладким, бархатистым вкусом.

Сочетания с едой Сухие кондитерские изделия, кантуччи и мягкие десерты.



0,5 l



Oaked



Awarded