

SENSI

1890
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

Sensi / Chianti DOCG Governo all'uso toscano

Uve 70% Sangiovese, vitigni consentiti dal disciplinare

Zona di produzione Chianti DOCG

Altitudine circa 50-100 m s.l.m.

Tipologia terreno Terreno collinare, sciolto e profondo, ricco di fossili marini e scheletro. Suolo marnoso arenaceo, costituito da scisti argillose e sabbiose.

Grado alcolico 13.5 % vol.

Fermentazione Fermentazione alcolica per 10-12 giorni a temperatura di 20-24°C con tecniche di rimontaggio e delestage, successiva macerazione per 15 giorni a 28°C in acciaio. Successiva fermentazione malolattica e travaso. Da qui nasce il vino "nuovo" pronto per essere "governato". Una parte di uva selezionata e raccolta manualmente in cassette viene fatta appassire in cassette per circa 20 giorni. Dopodiché viene diraspata e introdotta nel vino già fermentato "vino nuovo" procedendo ad una seconda e lenta rifermentazione a temperatura controllata. Questa procedura, detta "governo all'uso toscano", risale al 1800 circa e si traduce con l'appassimento, su appositi supporti, di parte delle uve migliori che, successivamente, vengono utilizzate per attivare una seconda fermentazione del mosto originale.

Affinamento Affinamento in vasche di acciaio con microossigenazione e fecce fini per 6 mesi circa.

Note di degustazione Colore rubino. Al naso profuma di frutta rossa e spezie, anice, bacche di ginepro e lampone. In bocca è morbido e succoso, pieno e avvolgente, di buona freschezza e piacevole finale fruttato e balsamico.



0,75 l



Sensi / Chianti DOCG Governo all'uso toscano

Abbinamenti gastronomici Carni rosse; agnello al forno, grigliate miste, arrosti di vitella.