

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Chianti / Chianti DOCG

Uve Sangiovese, vitigni consentiti dal disciplinare

Zona di produzione Chianti DOCG

Altitudine da 50 a 150 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. Si alternano con vigneti posti in zone più argillose a pH alcalino.

Grado alcolico 13 % vol.

Fermentazione Fermentazione alcolica per 10-12 giorni a temperatura di 20-24°C, successiva macerazione per 15 giorni a 27-28°C in acciaio, con tecniche di rimontaggio e delestage. Successiva fermentazione malolattica, travaso e solfitazione.

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

Note di degustazione Di colore rosso rubino è dotato di buon corpo e di un profumo intenso e persistente, con note di ciliegia e spezie. In bocca si rivela morbido, fresco e piacevolmente equilibrato.

Abbinamenti gastronomici Primi piatti con salse al ragù, lessi e umidi, ma gli accostamenti più indicati sono gli arrosti, la selvaggina e i formaggi stagionati.



0,75 l



Awarded
