

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Dalcampo / Chianti DOCG Riserva

**Uve** 70% Sangiovese, 30% vitigni consentiti dal disciplinare

**Zona di produzione** Vinci e altre aree del 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** Matura una parte in botte grande e barrique di II° e III° passaggio e una parte in acciaio con microossigenazione per 12 mesi circa. Segue un anno in acciaio e da 2 a 6 mesi in bottiglia a seconda dell'annata.

**Note di degustazione** Colore rubino con unghia leggermente granata. Naso dai profumi intensi di spezie e frutta matura, marasca, pepe, noce moscata, china. In bocca è teso e sapido, di buon corpo e intensità speziata. Chiude lungo e succoso su frutta matura e pepe.

**Abbinamenti gastronomici** Carni rosse, braciola di maiale, salsicce alla griglia, salumi, carni al tartufo.



0,75 l



Oaked



Awarded

---