

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Sensi / Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Uve 80% Sangiovese, vitigni consentiti dal disciplinare

Zona di produzione Chianti Classico DOCG

Altitudine 150–450 m s.l.m.

Tipologia terreno Suolo poco profondo, con struttura argilloso-calcareo. Ricco di scheletro e calcaree, poco fertile e con ottime concentrazioni di minerali e ferro.

Grado alcolico 13.5 % vol.

Fermentazione Fermentazione alcolica per 10–12 giorni a temperatura di 20–24°C, successiva macerazione per 20 giorni a 28–29°C in acciaio, con tecniche di rimontaggio e delestage. Successiva fermentazione malolattica, travaso e solfitazione.

Affinamento In botte grande e vasche di cemento per 24 mesi, a seguire 12 mesi di affinamento in acciaio. Successivo imbottigliamento e affinamento per almeno 3 mesi in bottiglia.

Note di degustazione Colore rubino. Al naso è austero e ricco di profumi, da piccoli frutti di bosco alla frutta rossa matura, da nuance balsamiche alla speziatura piccante. In bocca è pieno e succoso, presenta un tannino morbido e integrato, con nette note di frutta rossa, spezie e sottobosco che accompagnano il lungo finale.

Abbinamenti gastronomici Carni rosse; fiorentina, spezzatino al sugo.



0,75 l



Oaked
