

SENSI

1890
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

Risalto / Chianti Montalbano DOCG

Uve 80% Sangiovese, vitigni consentiti dal disciplinare

Zona di produzione Chianti DOCG

Altitudine da 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. 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 10 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 8 mesi circa.

Note di degustazione Colore rubino. All'olfatto è floreale e fruttato, con sensazioni di viola e ciliegia unite a sensazioni speziate di vaniglia e cacao. In bocca è speziato e balsamico, caldo e robusto. Chiude su sensazioni di sottobosco, humus e cacao.

Abbinamenti gastronomici Carni rosse; fiorentina, tagliere di salumi, caciotte, tartare e carpacci di carne.



0,75 l



Awarded