

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Sensi / Chianti Rufina DOCG

葡萄 80% Sangiovese, 规范允许的藤蔓

生产区 基安蒂 DOCG

高度 从 100 到 105 ç±³ a.s.l.

土壤类型 丘陵、疏松而深厚的土壤,富含海洋化石和骨骼。泥灰质砂土,由粘土和沙质片岩组成。它们与位于碱性 pH 值较多的粘土地区的葡萄园交替种植。

酒精 13 % vol.

发酵 它在 20-24°C 的温度下发酵 -12 天,然后在钢罐中在 27-28°C 的温度下浸渍 15 天,采用泵送和脱水技术,随后进行苹果乳酸发酵、货架和亚硫酸化处理 代理。

老化 用微氧化和细酒糟在钢罐中精制约六个月。

品酒笔记 带有紫色反射的红宝石色。
闻起来,新鲜水果、黑莓和樱桃,最重要的是,伴随着淡淡的辛辣香味。
它年轻而清脆,口感垂直、果味和葡萄酒味,结构良好,平衡良好。

食物搭配 红肉; 野味、冷盘和红烧肉。



0,75 l