

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Dalcampo / Chianti DOCG

葡萄 70% Sangiovese, 30% 规范允许的藤蔓

生产区 基安蒂 DOCG

高度 50-100 m a.s.l.

土壤类型 山土,疏松而深厚,富含海洋化石和岩石碎片。
泥灰岩和砂岩,包括粘土和砂片岩。
与位于粘土含量较高和碱性 pH 值地区的葡萄园交替使用。

酒精 13 % vol.

发酵 在 20-24°C 的温度下酒精发酵 10-12 天,然后在
27-28°C 的钢中浸渍 15 天,使用 Delestage 和货架技术。
随后进行苹果乳酸发酵、货架和硫化。

老化 在带有微氧化作用的钢桶中在细酒糟上陈化约 6 个月。

品酒笔记 宝石红色带有紫色反射。
香气是新鲜水果、黑醋栗、樱桃和微妙的香料。
口感年轻、清爽、果味和葡萄酒味。

食物搭配 红肉; 烤牛肉、炖兔肉、托斯卡纳汤、陈年奶酪。



0,375 l - 0,75 l



Awarded



Dalcampo / Chianti DOCG

Awards & Ratings

Annata 2023

- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2025 / 96 punti

Annata 2022

- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2024 / 96 punti
- THE DRINKS BUSINESS / SANGIOVESE MASTER / 2023 / Bronze medal

Annata 2021

- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2023 / 96 punti

Annata 2020

- DECANTER WORLD WINE AWARDS / 2024 / 88 points / Bronze Medal
- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2022 / 95 punti

Annata 2019

- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2021 / 95 punti

Annata 2018

- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2020 / 95 punti

Annata 2017

- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2019 / 94 punti

Annata 2015

- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2017 / 93 punti

Annata 2014

- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2016 / 91 punti

Annata 2013

- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2015 / 91 punti

Annata 2009

- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2011 / 88 punti