

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Risalto / Chianti Montalbano DOCG

葡萄 80% Sangiovese, 规范允许的藤蔓

生产区 基安蒂 DOCG

高度 从 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 10 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 8 个月。

品酒笔记 宝石红色。
酒香是花香和果香, 带有紫罗兰和樱桃的味道, 还有香草和可
可的辛辣味。口感辛辣和香脂, 温暖而浓郁。
它以浆果、腐殖质和可可的味道结束。

食物搭配 红肉;
佛罗伦萨牛排、冷盘、卡乔塔奶酪、鞑靼肉和生牛肉片。



0,75 l



Awarded



Risalto / Chianti Montalbano DOCG

Awards & Ratings

Annata 2013

- DECANTER WORLD WINE AWARDS / 2014 / Commended

Annata 2006

- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE / 2007 / Awarded
- MUNDUS VINI / 2007 / Awarded