SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Vegante / Chianti Superiore DOCG vegano e biologico

葡萄 90% Sangiovese, 10% Trebbiano 和 Malvasia

生产区 基安蒂 DOCG，芬奇，佛罗伦萨

高度 50-150 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。

酒精 12.5 % vol.

发酵 酒精发酵在钢桶中在 18-26°C 的受控温度下进行约 12-15 天，并使用货架技术在皮肤上浸渍。
然后在钢中进行苹果酸乳酸发酵，随后进行货架和硫化。

老化
葡萄酒在不锈钢大桶中陈酿，在那里进行苹果酸乳酸发酵并储存至装瓶，并在细酒糟上进行巴顿。
该产品未经过滤，尊重其自然特性。
纯素品质标志证明了葡萄酒生产过程的完整道德过程，在葡萄酒的各个生长、酿酒和稳定阶段不使用任何动物源产品。

品酒笔记 细腻的红宝石色，散发着花香和果香的气息。
樱桃、三色堇和草莓，以野生浆果为基调。
优雅的香气以充满活力、清脆的啜饮、平衡的结构和酸度以及悠长的果香、清淡香料和香脂味的尾调回归口感。

食物搭配 帕帕德尔炖肉；
烤牛肉、奶酪、意大利核桃、蔬菜馅饼、鱼汤。

0,75 l

Awarded

WWW.SENSIVINI.IT/zh/vegante-bio