

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Sensi / Vin Santo del Chianti DOC

葡萄 Trebbiano 和 Malvasia

### 生产区

产于托斯卡纳中心,产自佛罗伦萨和芬奇之间的丘陵地带

高度 从 50 到 150  $\pm$  3 a.s.l.

### 土壤类型

丘陵土壤,主要由砂质、钙质-泥灰质基质、粘土片岩和含有骨头的沙子(鹅卵石或泥灰石)组成

酒精 16 % vol.

### 发酵

准确挑选的葡萄在特殊房间的垫子上进行干燥,并进行监控,使葡萄的含糖量达到不低于 26% 的水平。12 月 1 日之后,葡萄被去梗和压榨。

老化 如此获得的葡萄汁被放置在容量不超过 5 百升的木桶中,也被称为"caratelli",缓慢的发酵和陈酿开始赋予最终优雅而独特的香气,使这款酒如此出名。

### 品酒笔记

它呈浓郁的琥珀色,带有干果的香气,带有淡淡的蜂蜜味和甜美的天鹅绒般的味道。

食物搭配 干糖果、Cantucci 和软甜点。



0,5l



Oaked



Awarded



## Sensi / Vin Santo del Chianti DOC

### Awards & Ratings

Annata 2020

· INTERNATIONAL WINE CHALLENGE / 2020 / Gold Medal

Annata 2019

· JAMES SUCKLING / 2025 / 92 points

Annata 2018

· DECANTER WORLD WINE AWARDS / 2023 / Gold Medal