

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Campoluce / Chianti DOCG biologico

Weintrauben 70% Sangiovese, 30% Reben nach den Spezifikationen erlaubt

Produktionsbereich Chianti DOCG-Gebiet

Höhe 50–250 m ü.

Bodenart Hügelboden, hauptsächlich bestehend aus Sandstein, Kalkstein-Mergel-Substrat, Ton- und Sandschiefer und das Vorhandensein von Galestro-Kieselsteinen oder -Steinen.

Alkohol 14 % vol.

Fermentation Die alkoholische Gärung erfolgt in Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 20/26 °C für ca. 10–12 Tage mit Abstich und Delestage. Anschließend wird er etwa 15–25 Tage bei einer Temperatur von 26–28°C mazeriert. Die malolaktische Gärung erfolgt in Stahl, gefolgt von Abstich und Schwefelung.

Altern Der Wein reift 6 Monate in Edelstahltanks mit Mikrooxygenierung und Ausbau auf Feinhefe.

Geschmacksnoten Campoluce-Trauben werden ohne den Einsatz von Düngemitteln, chemisch-synthetischen Pestiziden und gentechnisch veränderten Organismen geboren und angebaut. Er hat eine rubinrote Farbe, mit einer angenehmen Nase von roten und violetten Früchten, mit einer guten Struktur. Er hat einen weichen, fruchtigen Geschmack mit süßen Noten von Erdbeere und Schwarzkirsche und hat eine gute organoleptische Ausgewogenheit.



0,75 l



Awarded



Campoluce / Chianti DOCG biologico

Speisenempfehlungen Rotes Fleisch; Schweinebraten, gereifter Käse, Prosciutto, Fleischtatar und Carpaccio.