

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Sensi / Chianti Rufina DOCG

**Weintrauben** 80% Sangiovese, Reben nach den Spezifikationen erlaubt

**Produktionsbereich** Chianti DOCG

**Höhe** Von 100 bis 105 Meter über dem Meeresspiegel

**Bodenart** Hügeliger, lockerer und tiefer Boden, reich an Meeresfossilien und Knochen. Mergeliger Sandboden, bestehend aus tonigen und sandigen Schiefern. Sie wechseln sich mit Weinbergen in eher tonigen Gebieten mit alkalischem pH ab.

**Alkohol** 13 % vol.

**Fermentation** Er wird -12 Tage bei einer Temperatur von 20-24 °C fermentiert, dann 15 Tage lang bei 27-28 °C in Stahltanks mazeriert, mit Umpump- und Löschtechniken und anschließender malolaktischer Gärung, Abstich und Zugabe von Sulfiten Agenten.

**Altern** Verfeinerung in Stahltanks mit Mikrooxygenierung und Feinhefe für ca. sechs Monate.

**Geschmacksnoten** Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase dreht sich alles um frische Früchte, vor allem Brombeere und Kirsche, begleitet von einem dezent würzigen Duft. Am Gaumen ist er jung und knackig, vertikal, fruchtig und weinig, mit guter Struktur und guter Balance.

**Speisenempfehlungen** Rotes Fleisch; Wild, Aufschnitt und Schmorbraten.



0,75 l