

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Chianti / Chianti DOCG

Weintrauben Reben nach den Spezifikationen erlaubt, Sangiovese

Produktionsbereich Chianti DOCG

Höhe von 50 bis 150 Meter über dem Meeresspiegel

Bodenart Hügeliger, lockerer und tiefer Boden, reich an Meeresfossilien und Knochen. Mergeliger Sandboden, bestehend aus tonigen und sandigen Schiefen. 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 mit Umpump- und Löschtechniken mazeriert. Anschließende malolaktische Gärung, Abstich und Zugabe von Sulfittierungsmitteln.

Altern Verfeinerung in Stahltanks mit Mikrooxygenierung und Feinhefe für ca. 6 Monate.

Geschmacksnoten Rubinrot in der Farbe, hat er einen guten Körper und ein intensives und anhaltendes Aroma mit einem Hauch von Kirsche und Gewürzen. Am Gaumen ist er geschmeidig, frisch und angenehm ausgewogen.

Speisenempfehlungen Rotes Fleisch, Aufschnitt und gereifter Käse, Fleischtatar und Carpaccio.



0,75 l



Awarded
