

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Dalcampo / Chianti DOCG Riserva

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

Produktionsbereich Vinci und andere Chianti-DOCG-Gebiete

Höhe 50–150 m ü.

Bodenart Hügeliger Boden, locker und tief, reich an Meeresfossilien und Gesteinsfragmenten. Mergel und Sandstein, bestehend aus Ton und Sandschiefer. Abwechselnd mit Weinbergen in Gebieten mit einem höheren Tongehalt und einem alkalischen pH-Wert.

Alkohol 13 % vol.

Fermentation Alkoholische Gärung für 10–12 Tage bei einer Temperatur von 20–24 °C, gefolgt von einer Mazeration für 15 Tage bei 27–28 °C in Stahl unter Verwendung von Delestage- und Abstichtechiken. Anschließend malolaktische Gärung, Abstich und Schwefelung

Altern Er reift teils in großen Bottichen und Bottichen des 2. und 3. Durchgangs und teils in Stahl mit Mikrooxygenierung für etwa 12 Monate. Danach verbringt er je nach Jahrgang ein Jahr in Stahl und 2–6 Monate in Flaschen.



0,75 l



Oaked



Awarded



Dalcampo / Chianti DOCG Riserva

Geschmacksnoten Rubinrote Farbe mit leicht granatrotem Rand. Das Bouquet ist intensiv, mit Gewürzen und reifen Früchten, Marasco-Kirsche, Pfeffer, Muskat und Chinarinde. Am Gaumen ist er straff und würzig, vollmundig und mit einer würzigen Intensität. Er hat einen langen und saftigen Abgang nach reifen Früchten und Pfeffer.

Speisenempfehlungen Rotes Fleisch, Schweinekoteletts, Grillwürste, Aufschnitt, Trüffel Fleisch.