SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Sensi / Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Weintrauben 80% Sangiovese, Reben nach den Spezifikationen erlaubt

Produktionsbereich Chianti Classico DOCG

Höhe 150-450 m ü.d.M.

Bodenart Flacher Boden mit einer ton-lehmigen Struktur. Reich an Gesteinsfragmenten und Kalkstein. Nicht übermäßig fruchtbar, mit ausgezeichneten Konzentrationen an Mineralien und Eisen.

Alkohol 13.5 % vol.

Fermentation Alkoholische Gärung für 10-12 Tage bei einer Temperatur von 20-24 °C, gefolgt von einer 20-tägigen Mazeration bei 28-29 °C in Stahl unter Verwendung von Delestage- und Abstichtechniken. Anschließende malolaktische Gärung, Abstich und Schwefelung.

Altern In großen Fässern und Betonbottichen für 24 Monate, gefolgt von einer 12-monatigen Reifung in Stahl. Anschließend wird er in Flaschen abgefüllt und mindestens 3 Monate gereift.

Geschmacksnoten Rubinrote Farbe. Die Nase ist streng und reich an Düften, von Beeren bis zu reifen roten Früchten, mit balsamischen Anklängen und scharfen Gewürzen. Am Gaumen ist er vollmundig und saftig, mit einem weichen, eingebundenen Tannin. Er hat deutliche Noten von roten Früchten, Gewürzen und Waldbeeren, die den langen Schlusston begleiten.

0,75 l

Oaked

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Sensi / Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Speisenempfehlungen Rotes Fleisch; Fiorentina-Steak, Eintopf.