SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Campoluce / Chianti DOCG biologico



Uvas 70% Sangiovese, 30% vides permitidas por el pliego de condiciones

Área de producción Zona DOCG de Chianti

Altitud 50-250 m s.n.m.

Tipo de suelo Suelo de colina, constituido principalmente por areniscas, sustrato calizo-margoso, esquistos arcillosos y arenosos y presencia de cantos rodados o piedras de Galestro.

Alcohol 14 % vol.

Fermentación La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero a temperatura controlada de 20/26 °C durante aproximadamente 10-12 días con trasiegos y Delestage. Luego se macera durante unos 15-25 días a una temperatura de 26-28°C. La fermentación maloláctica se produce en acero, seguida de un desfangado y sulfurado.

Envejecimiento El vino tiene una crianza en depósitos de acero inoxidable durante 6 meses con microoxigenación y crianza sobre lías finas.

Notas de sabor Las uvas de Campoluce nacen y se cultivan sin el uso de fertilizantes, pesticidas químicos de síntesis y organismos genéticamente modificados. Es de color rojo rubí, con una agradable nariz de frutas rojas y moradas, con una buena estructura. Tiene un sabor suave, afrutado, con notas dulces de fresa y cereza negra, y tiene un buen equilibrio organoléptico.

0,75 l

Awarded

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Campoluce / Chianti DOCG biologico

Maridajes de comida carnes rojas; asado de cerdo, quesos curados, prosciutto, tartar de carne y carpaccio.