

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Sensi / Chianti DOCG Governo all'uso toscano

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

Área de producción Chianti DOCG

Altitud 50-100 m a.s.l.

Tipo de suelo Suelo de colina, suelto y profundo, rico en fósiles marinos y fragmentos de rocas. Margas y areniscas, compuestas de arcilla y esquistos de arena.

Alcohol 13.5 % vol.

Fermentación Fermentación alcohólica durante 10-12 días a una temperatura de 20-24°C mediante técnicas de Delestage y desfangado, seguida de maceración en aleta de acero durante 15 días a 28°C. Posterior fermentación maloláctica y trasiego. Aquí es donde se crea el vino "nuevo", listo para ser "gobernado". Parte de la uva seleccionada y recolectada a mano y colocada en cajas se deja secar, en cajas durante unos 20 días. A continuación, la uva se despallilla y se añade al "vino nuevo" ya fermentado, procediendo a una segunda refermentación lenta a temperatura controlada. Este procedimiento, denominado "governo all'uso toscano", data del siglo XIX y consiste en el secado de una parte de las mejores uvas sobre soportes específicos, que luego se utilizan para activar una segunda fermentación del mosto original.

Envejecimiento Crianza en depósitos de acero con microoxigenación sobre lías finas durante unos 6 meses.



0,75 l



Sensi / Chianti DOCG Governo all'uso toscano

Notas de sabor Color rojo rubí. El bouquet es de frutos rojos y especias, anís, bayas de enebro y frambuesa. En boca es suave y afrutado, pleno y envolvente, fresco y agradable con un final afrutado, balsámico.

Maridajes de comida Carnes rojas, cordero al horno, parrillada, asados de ternera.