

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Sensi / Chianti Rufina DOCG

**Uvas** 80% Sangiovese, vides permitidas por el pliego de condiciones

**Área de producción** Chianti DOCG

**Altitud** De 100 a 105 metros s.n.m.

**Tipo de suelo** Suelo ondulado, suelto y profundo, rico en fósiles y huesos marinos. Suelo arenoso margoso, constituido por esquistos arcillosos y arenosos. Alternan con viñedos ubicados en zonas más arcillosas con pH alcalino.

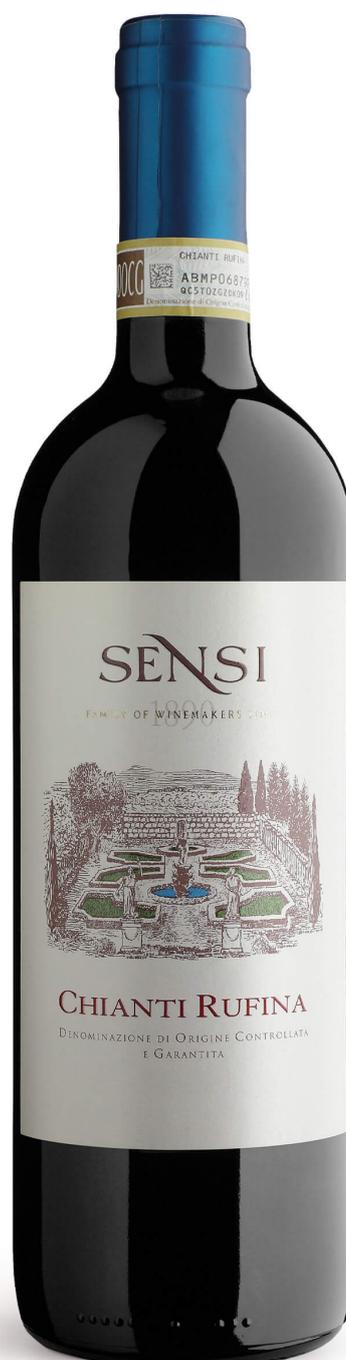
**Alcohol** 13 % vol.

**Fermentación** Se fermenta durante -12 días a una temperatura de 20-24°C, luego se macera durante 15 días a 27-28°C en depósitos de acero, con técnicas de remontados y delestaje, y posterior fermentación maloláctica, desfangado y adición de sulfitado agentes.

**Envejecimiento** Afinamiento en depósitos de acero con microoxigenación y lías finas durante unos seis meses.

**Notas de sabor** Color rubí con reflejos violáceos. En nariz se trata de fruta fresca, mora y cereza sobre todo, acompañada de una sutil fragancia especiada. En boca es joven y crujiente, vertical, afrutado y vinoso, con buena estructura y buen equilibrio.

**Maridajes de comida** carnes rojas; caza, fiambres y estofados.



0,75 l